



Escuela Universitaria
de **T u r i s m o**

ALTAMIRA

GRADO EN TURISMO

Trabajo Fin de Grado

Curso académico 2016/2017

AUTOR/A: Andra Ioana Apostol

TITULO: Ruta Gastronómica en Santander

Gastronomic Route in Santander

DIRECTOR/A: Ignacio Sariego



Escuela Universitaria
de **T u r i s m o**

ALTAMIRA

GRADO EN TURISMO

Trabajo Fin de Grado

Curso académico 2016/2017

Fecha de entrega: 02/12/2016

AUTOR/A: Andra Ioana Apostol

TITULO: Ruta Gastronómica en Santander

DIRECTOR/A: Ignacio Sariego

TRIBUNAL:

Nombre:

Firma:

Nombre:

Firma:

En Santander a:

ÍNDICE

Resumen.....	6
Abstract	7
1. Introducción.....	8
1.1 Finalidad y motivos	9
1.2 Estado de la cuestión y marco teórico.....	10
1.2.1 Historia de la gastronomía	10
1.2.2 Turismo gastronómico	11
1.2.3 Rutas gastronómicas conocidas a nivel mundial	12
1.2.4 Rutas gastronómicas conocidas a nivel nacional.....	14
1.3 Objetivos	20
1.4 Metodología	21
2. Oferta y demanda de rutas gastronómicas en Santander.....	25
2.1 Oferta de rutas gastronómicas en Santander.....	25
2.2 Demanda de rutas gastronómicas en Santander	37
3. Conclusiones y propuesta	50
3.1 Conclusiones	50
3.2 Propuesta	52
4. Bibliografía.....	61
5. Anexos	65
5.1 Entrevista.....	65
5.2 Encuesta	67

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Clientes residentes o turistas	26
Gráfico 2: ¿A qué le dan más importancia los clientes a la hora de elegir el establecimiento?	27
Gráfico 3: El establecimiento ofrece para comer:	28
Gráfico 4: Promociones especiales.....	29
Gráfico 5: Tipo de restaurante	31
Gráfico 6: Precio por persona para comer/cenar	32
Gráfico 7: Ingresos verano	33
Gráfico 8: Aumento precios debido a la excesiva demanda	34
Gráfico 9: Ingresos meses de invierno	35
Gráfico 10: Número de veces que los encuestados acuden	37
Gráfico 11: Las salidas a bares o restaurantes son consideradas como:	38
Gráfico 12: Motivo por el que acuden al establecimiento	40
Gráfico 13: Ruta del pincho en Santander	43
Gráfico 14: Importancia aspectos a la hora de elegir el local.....	44
Gráfico 20: Gasto medio en euros por persona y día dispuestos a gastar	46
Gráfico 21: Acompañantes.....	47
Gráfico 22: Intervalo edad	48

Escuela Universitaria
de Turismo

ALTAMIRA

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Promociones establecimientos.....	30
Tabla 2: Recursos a mejorar en los alrededores.....	36
Tabla 3: Repetición bar/restaurante en las encuestas.....	41

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: Mapa Casetas Feria de Día 2016	18
Imagen 2: Ruta gastronómica Santander	25
Imagen 3: Ruta completa	53
Imagen 4: Ruta desde establecimiento nº 2 a nº 10	53
Imagen 5: Ruta desde establecimiento nº 10 a nº 20	54
Imagen 6: Ruta completa + atractivos turísticos.....	55
Imagen 7: Catedral de Nuestra Señora de la Asunción	56
Imagen 8: Interior Museo de Prehistoria y Arqueología	57
Imagen 9: Bahía de Santander.....	58
Imagen 10: Museo Marítimo del Cantábrico.....	59
Imagen 11: Palacio de la Magdalena	60
Imagen 12: El Sardinero.....	60

Escuela Universitaria
de **T u r i s m o**

ALTAMIRA

Resumen

La gastronomía es un importante atractivo turístico para los destinos ya que está creando un interés cada vez mayor en los viajeros.

Este tipo de turismo, es decir, el denominado turismo gastronómico, tiene un papel cada vez más importante en el turismo mundial ya que puede llegar a ser una fuente de crecimiento importante así como una fuente de ingresos para los destinos.

Cantabria especialmente, cuenta con una gastronomía muy variada debido a su localización, ya que la comunidad autónoma presenta tanto mar como montaña, por lo tanto ofrece tanto productos de mar como productos de tierra, al igual que su capital, Santander.

La ciudad ofrece una gastronomía igual de variada que la comunidad autónoma Cántabra que además se puede adaptar a todos los bolsillos y que se puede degustar en muchos de los establecimientos hosteleros repartidos por toda la ciudad.

Por lo tanto, el objetivo de este Trabajo de Fin de Grado, consiste en diseñar una ruta gastronómica en la ciudad de Santander para dar a conocer su oferta gastronómica además de añadir a dicha ruta un itinerario cultural que incluya los principales atractivos turísticos de la ciudad.

Palabras clave: **gastronomía, ruta, turismo, Santander, oferta, demanda.**

ALTAMIRA

Abstract

Gastronomy is an important tourist attraction for destinations as it is creating an increasing interest in travelers.

This type of tourism, called gastronomic tourism, plays an increasingly important role in the world tourism as it can become a source of income for the destinations.

Cantabria especially, has a varied cuisine due to its location, as the autonomous community presents both sea and mountain, therefore offers both sea products and land products, as well as its capital, Santander.

The city offers an equally varied gastronomy that the autonomous community, Cantabria, which can also be adapted to all pockets and can be also tasted in many of the establishments located throughout the city.

Therefore, the objective of this End-of-Grade-Work, is to design a gastronomic route in the city of Santander to publicize its gastronomic offer in addition to adding to that route a cultural itinerary that includes the main tourist attractions of the city.

Key words: **gastronomy, route, tourism, Santander, offer, demand,**

Escuela Universitaria
de Turismo

ALTAMIRA

1. Introducción

A continuación se presenta el trabajo de fin de grado (TFG) titulado "Ruta gastronómica en Santander" para la propuesta de una ruta gastronómica en la capital de la comunidad autónoma Cantabria, Santander, de la Escuela Universitaria de Turismo Altamira del curso 2015-2016.

Con la realización de este trabajo se pretende poner en práctica todos los conocimientos y recursos adquiridos en cada una de las asignaturas cursadas en el recorrido del grado.

Este trabajo llevará a cabo una investigación sobre la gastronomía en sentido amplio, como su historia, definición y rutas gastronómicas más famosas tanto a nivel mundial como a nivel nacional.

Al llevar a cabo esta investigación, se procederá a diseñar la ruta gastronómica en la ciudad de Santander que constará de 20 bares o restaurantes. Dicha ruta se iniciará con una primera visita al Barrio Pesquero y finalizará en la zona de playas del Sardinero.

Por otro lado se diseñarán dos modelos de encuestas, un modelo que irá dirigido para los propietarios/encargados de dichos bares o restaurantes y otro modelo que irá dirigido para los clientes. Con la realización de estas encuestas se pretende analizar y obtener unos resultados tanto de la oferta como de la demanda de rutas gastronómicas en Santander.

Y como último también se incluirá en este trabajo un itinerario cultural que estará formado por los principales atractivos turísticos de la ciudad.

En la actualidad no consta que haya ningún diseño de ruta gastronómica en la ciudad de Santander que haya sido tratado de forma más profunda, por lo tanto resultará interesante realizar este trabajo.

Las tradiciones culinarias de los destinos están creando un interés cada vez más grande en los viajeros, por lo tanto este tipo de turismo, el turismo gastronómico, tiene un papel cada vez más presente en el desarrollo turístico y puede ser una fuente de crecimiento y también una fuente de ingresos para los destinos.

1.1 Finalidad y motivos

Al realizar este trabajo se tienen que poner en práctica todos los conocimientos y recursos obtenidos en este recorrido de enseñanza.

La temática del trabajo ha sido elegida debido a que el turismo gastronómico tiene cada vez un papel más presente en el desarrollo turístico y puede ser una fuente de crecimiento para los destinos.

Este tipo de turismo está en crecimiento y representa un porcentaje cada vez más elevado del gasto turístico total, además los viajeros tienen cada vez más interés por conocer las tradiciones culinarias de los destinos.

Por lo tanto debido a este aumento y al creciente interés de los viajeros, resulta interesante realizar una ruta gastronómica para dar a conocer la oferta gastronómica de Santander.

El diseño de la ruta gastronómica en la ciudad de Santander puede resultar muy útil para atraer a más turistas, ya que como he mencionado anteriormente, los turistas están empezando a dar mayor importancia al turismo gastronómico. Además el diseño de esta ruta podría ayudar a atraer a los turistas en los meses de invierno también y no solo en los meses de verano que es el periodo que más turistas visitan la ciudad de Santander.

Por otro lado también mencionar que una de las principales razones por las que he decidido escoger este tema para mi Trabajo de Fin de Grado, aparte de las razones mencionadas anteriormente, es que el turismo gastronómico es una de mis principales motivaciones a la hora de viajar ya que me encanta conocer culturas nuevas y aprender de ellas, por lo tanto, a la hora de planear un viaje siempre doy importancia y busco información sobre la gastronomía del destino elegido para poder degustar recetas culinarias nuevas.

1.2 Estado de la cuestión y marco teórico

1.2.1 Historia de la gastronomía

El turismo gastronómico tiene sus inicios en Europa en el siglo XIII. Es en este momento cuando este tipo de turismo se empieza a dar a conocer mediante las primeras guías gastronómicas.

Dichas guías eran redactadas principalmente por gourmets y personas dedicadas al segmento culinario. Hay que mencionar que la persona más conocida y famosa dentro de este ámbito fue Curnosky. (Plantilla Fantástico, S.A., 2012).

Curnosky, era el seudónimo que Maurice Edmond Saillant (1872 – 1956) eligió para firmar sus artículos. Fue un gastrónomo y crítico culinario francés que era conocido como el príncipe de los gastrónomos.

Este empieza a escribir una serie de crónicas gastronómicas después de estudiar periodismo en París y viajar a Extremo Oriente con una delegación de prensa para poder descubrir la cocina china.

Es a partir de ese momento cuando Curnosky empieza a publicar diferentes artículos sobre los mejores restaurantes existentes en Francia.

Es en el año 1927 cuando recibe el título de príncipe de los gastrónomos por varias revistas culinarias.

Además años más tarde funda la academia de gastrónomos y vuelve a publicar alrededor de 50 obras más relacionadas con el tema culinario. Por otro lado, se le considera también como el creador del "auto-turismo" gastronómico. (DeBierzo, 2016).

Una de las definiciones más utilizadas sobre el turismo gastronómico, es la realizada por Hall y Sharples (2003) siendo esta la siguiente:

"La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje".

1.2.2 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es un fenómeno que ha ido incrementando a lo largo de los años y los viajeros se empiezan a interesar más por conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de un destino.

Actualmente existe un gran número de rutas gastronómicas alrededor del mundo y es debido al incremento de dicho turismo. (UNWTO, 2016).

La gastronomía ha llegado a ser una de las motivaciones principales por las cuales las personas se desplazan a diferentes destinos, tanto a nivel nacional como a nivel internacional. (Hosteltur, 2016).

Este tipo de turismo implica tener un interés especial en conocer diferentes tipos de productos y alimentos particulares de cada destino. Este interés se ha llegado a denominar "Gastrosafia", siendo esta la ciencia de los apetitos, donde se fusiona el conocimiento culinario con el placer por la comida y bebida y que tiene como objetivo actividades sobre lo que se cocina, lo que se bebe y como se ha ido haciendo esto a lo largo de la historia.

Este interés se puede satisfacer realizando diferentes tipos de actividades como por ejemplo ir a restaurantes donde sirvan la comida tradicional de dicho destino, visitar tiendas de productos tradicionales, visitar mercados donde se vendan productos y alimentos típicos y aprender a cocinar la comida típica del destino en sitios especializados para ello mediante diferentes cursos impartidos por profesionales de la cocina. (Club Planeta A, 2016).

Además de estas actividades mencionadas, según informes realizados sobre tendencias y perfiles de turistas que realizan este tipo de turismo, los viajeros atraídos por la oferta gastronómica del destino también optan por combinar estas actividades con itinerarios culturales para así poder conocer el destino y sus alrededores en su totalidad.

Estos viajeros buscan la autenticidad de los destinos que visitan, están interesados tanto en el origen de los productos como en los atractivos turísticos del destino y reconocen el valor de la gastronomía como un medio de socialización, como un espacio para compartir con los demás o como un intercambio de experiencias.

Según los mismos informes, son turistas que tienen una media de gasto más alta y además suelen ser más exigentes a la hora de viajar. (La Vanguardia Ediciones, 2016).

La oferta gastronómica es un factor clave a la hora de que los turistas elijan cualquier destino y España es uno de los países que más turistas atrae con este tipo de turismo.

Este hecho se debe principalmente a la variedad de sabores y productos que se ofrecen en cada zona así como a la conocida y famosa Dieta Mediterránea, reconocida por la UNESCO como elemento del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Esta herencia cultural representa un estilo de vida equilibrado que implica muchas propiedades beneficiosas para la salud. (Fundación Dieta Mediterránea, 2016).

1.2.3 Rutas gastronómicas conocidas a nivel mundial

En todo el mundo del turismo, existen destinos donde el sector de la gastronomía está más desarrollado que en otros.

En la lista de destinos donde esto ocurre podemos encontrar además de España, Francia, Italia, México, Portugal, entre otros. (Club Planeta B, 2016).

En Francia por ejemplo, nos podemos encontrar la famosa ruta del queso. Roquefort, un pueblo situado en el sur del Parque Natural Regional de los Grandes Causses, es también el nombre del queso más conocido y famoso de este país que es producido en cuevas naturales.

Los mayores productores de queso Roquefort son La Société que produce un 70% del suministro mundial. Además sus cuevas se pueden visitar mediante circuitos guiados para poder degustar este conocido y famoso queso. (Comité Departamental del Turismo en Aveyron, 2016).

Por otro lado la gastronomía belga es conocida principalmente por el chocolate, utilizado para hacer por ejemplo los famosos bombones y los exquisitos pralinés.

En el centro de Bruselas, en Grand Place se puede encontrar la ruta del chocolate ya que en esta zona se concentran los mejores artesanos chocolateros del país.

El chocolate se puede degustar y también comprar en tiendas como La Maison des Maitre Chocholatiers Belges, Pierre Marcolini, Chocopolis, Pierreledent o Godiva, esta última siendo la marca belga más conocida a nivel mundial pero también la más cara. (El País – El viajero, 2016).

En el caso de Portugal, aquí se pueden encontrar varias rutas enológicas ya que es un país que alberga algunos de los viñedos más antiguos del mundo y por lo tanto producen buenos vinos que se pueden adaptar a todos los bolsillos.

Las rutas enológicas más conocidas son principalmente dos, Los vinos del sur y Los vinos del norte.

La primera se sitúa en Alentejo, situado en el sur del país y aquí se pueden degustar excelentes vinos tintos en ciudades como Redondo, Moura, Amareleja y Vidigueira. (Turismo de Alentejo, 2016).

Por otro lado, la segunda ruta mencionada, se sitúa en el Alto Duero Vitivinícola.

Se trata de una zona protegida, ya que además gran parte ha sido declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 2001.

Es el Marqués de Pombal, en el año 1756, quien crea esta zona, siendo considerada la primera zona vinícola en el mundo. Es aquí principalmente donde se produce el conocido vino de Porto. (Douro Valley, 2011).

En Alemania se producen más de 5.000 tipos de cerveza por lo que resulta difícil proponer una sola ruta para degustarlas, pero un evento en el que esto podría ser posible es el famoso y conocido Oktoberfest que se celebra en la ciudad de Múnich.

Este es el evento más grande y famoso del mundo donde se puede degustar la cerveza alemana. (Guía de Alemania, 2016).

Otro de los destinos donde se puede probar la cerveza alemana negra es Ratisbona, donde los mejores monjes de Klosterschenke Weltenburg fabrican esta cerveza desde 1050 y también Knetinger, una conocida cervecería que ofrece cervezas de elaboración propia. (Klosterschenke Weltenburg, 2016).

Otro ejemplo de ruta gastronómica sería la Ruta del Tequila, esta ruta es un circuito situado en el Estado De Jalisco y que rodea el Volcán de Tequila.

En esta ruta se pueden disfrutar tanto los atractivos turísticos culturales del país como las tradiciones, entre las cuales podemos encontrar el visitar restaurantes para degustar la gastronomía mexicana o visitar las fabricas para conocer el proceso de elaboración del tequila. (Bridge Studio, 2016).

1.2.4 Rutas gastronómicas conocidas a nivel nacional

En cuanto a España, hay que decir que existen un importante número de rutas gastronómicas donde se dan a conocer las tradiciones culinarias del país.

1.2.4.1 Comunidades autónomas españolas

Según referencias de la página web Cocineando (2016), las comunidades autónomas españolas del norte, siendo estas, Galicia, Principado de Asturias, País Vasco y Navarra, son conocidas principalmente por las siguientes rutas:

Empezando por el norte del país se pueden encontrar rutas por Galicia, comunidad autónoma conocida principalmente por sus mariscos, pero esta comunidad no solo tiene costa por lo que también se conocen sus empanadas gallegas, cocido gallego o el lacón con grelos así como por sus vinos Denominación de Origen que se pueden degustar a su vez mediante varias rutas como por ejemplo en la Ruta del Vino de las Rías Baixas.

Siguiendo en el norte del país nos encontramos el Principado de Asturias conocido por sus fabadas, queso de Cabrales y la famosa sidra. Tanto el queso de Cabrales como la sidra tienen sus propias rutas a través de los pueblos asturianos. Asturias también ofrece un espacio para los enoturistas a través de la Ruta de los Vinos de Calidad de Cangas.

El País Vasco posee también una amplia oferta gastronómica donde se pueden degustar legumbres y pescados mediante diferentes rutas. En esta comunidad nos podemos encontrar también tres restaurantes con tres estrellas Michelin cada uno (El Akelarre, el Arzak y el Berasategui). Por otro lado también tiene diferentes rutas donde se pueden disfrutar los pinchos y los vinos como la ruta del Txacoli a través de sus tres Denominaciones de Origen (D.O Txacoli de Álava, de Bizcaya y de Getaría).

En el norte hay que mencionar también Navarra, comunidad conocida por sus carnes y quesos, entre los que podemos encontrar los de las Denominaciones de Origen de Idiazabal y de Roncal. Por otro lado también se puede degustar el vino mediante la ruta del vino de la D.O Navarra.

Por otro lado encontramos La Rioja, conocida principalmente por su vino que es la Denominación de Origen más antigua de España ya que data de 1925. (Repsol A, 2016).

Según referencias de la página web Rumbo (2016) las comunidades españolas de Catalunya, Valencia y Andalucía son conocidas principalmente por las siguientes rutas:

La gastronomía de Catalunya ofrece una gran variedad y calidad de productos donde combina el mar y la tierra. Esta comunidad ha logrado un prestigio a nivel internacional gracias a su cocina actual donde las recetas tradicionales tienen un toque más innovador y moderno. Aquí se pueden realizar diferentes rutas para conocer y degustar sus productos y vinos. Una de las rutas más conocidas en la ciudad de Barcelona es la Ruta Gourmet por el Mercado de la Boquería.

Valencia es conocida por la variedad de platos de arroces, mariscos y productos de huerta. El plato más conocido es la famosa paella, conocida en todo el mundo y que cuenta con su propia ruta. A todo esto se le puede sumar rutas enológicas por las bodegas más conocidas de la comunidad.

En cuanto al sur del país hay que hablar de la gran Andalucía, aquí se puede encontrar una gran variedad culinaria y un gran número de rutas, en parte también debido a su extensión. Dichas rutas pueden ser muy variadas, tanto rutas de pescado en las zonas de costa como rutas a base de carne y legumbres en las zonas del interior. Además también se pueden encontrar rutas para degustar vinos, siendo una de las más conocidas la Ruta del Vino Montilla-Moriles, en Córdoba.

En el interior del país nos encontramos Madrid, centro geográfico de España, es uno de los destinos gastronómicos más importantes y visitados y es conocido por sus vinos tintos de crianza, por el queso de Miraflores, las aceitunas de Campo Real, el anís de Chinchón, las tapas, los cocidos, las verduras de huerta y por supuesto sus recetas tanto tradicionales e innovadoras donde combina estos productos. (Repsol B, 2016).

Además todos estos productos y recetas se pueden degustar por toda la comunidad mediante sus diferentes restaurantes, bares, mercados y cursos especializados de cocina. (Comunidad de Madrid, 2016).

Y por último también hay que mencionar las islas. Las rutas gastronómicas por las islas Baleares ofrecen a los viajeros los vinos de Pla i Llevant, el queso de Mahón que fue declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1993, la conocida Ginebra, la sobrasada de Mallorca y la sal de Ibiza ya que las salinas de esta zona producen alrededor de 40.000 toneladas de sal al año. (Repsol C, 2016).

Por otro lado las islas Canarias, son conocidas por sus quesos como el Majonero, queso de cabra de pasta prensada y el queso palmero, pero también es conocida por el Ronmiel, el licor de platano o el café, además de la miel que consiguió en el año 2014 la Denominación de Origen. (Repsol D, 2016).

1.2.4.2 Cantabria

En cuanto a Cantabria, comunidad autónoma situada en el norte del país, cuenta con una gastronomía muy variada debido a su situación ya que presenta tanto mar como montaña, por lo tanto podemos encontrar productos como por ejemplo: (Turespaña/Segittur, 2016).

- El chorizo de potes que destaca por su sabor ahumado y que tiene un origen antiguo ya que existe constancia de elogios que hacían los romanos hacia este producto.
- La carne de Cantabria procedente de ganado vacuno nacido, criado y sacrificado en la misma comunidad. Es además es una parte muy importante de la gastronomía cántabra.
- La merluza que es uno de los pescados más cotizados además de ser el protagonista de un gran número de recetas cántabras.
- La morcilla lebaniega que es un producto obtenido de las tradicionales matanzas.
- El queso de Cantabria tiene también un origen bastante antiguo ya que su producción comenzó hace 100 años.
- El queso Picó Bejes – Tresviso que es un producto artesanal de la comarca lebaniega.
- Las anchoas en aceite de oliva que se elaboran con boquerones y aceite de oliva virgen extra de manera artesanal.
- El bocarte es uno de los pescados más populares en las provincias del Cantábrico y un producto muy importante en la gastronomía Cántabra.
- El cabracho considerado como un pescado de sabor exquisito.
- El orujo lebaniego que tiene una fama internacional y que era elaborado tradicionalmente por las familias lebaniegas.
- Los quesucos de Liébana que son los productos más típicos de la Cantabria rural.

1.2.4.3 Santander

En cuanto a su capital, Santander, presenta una oferta gastronómica basada también tanto en productos de mar tales como pescados y mariscos como en productos de tierra.

La ciudad ofrece una amplia oferta gastronómica que se puede adaptar a todos los bolsillos y también ofrece una gran variedad de restaurantes y bares donde poder disfrutar y degustar dichos productos que caracterizan a la ciudad.

La gastronomía está basada en los platos de mar que se sirven en varios establecimientos de la ciudad como por ejemplo en el Barrio Pesquero. (Ayuntamiento de Santander – Página oficial de turismo A, 2016).

Por otro lado al ser la capital de la comunidad se pueden encontrar en casi todos los establecimientos los productos típicos de Cantabria.

También podemos encontrar los conocidos pinchos en muchos establecimientos que van desde pinchos rústicos de sabores tradicionales hasta los nuevos pinchos de la cocina fusión. La zona que va desde el Ayuntamiento de Santander hasta el Barrio de Tetúan es una zona donde se concentra la mayor parte de establecimientos donde podemos encontrar este tipo de producto.

También hay que mencionar los platos caldosos donde destacan la sopa de pescado y el cocido montañés. En cuanto a postres la mejor opción ofrecida son los productos derivados de lácteos como la cuajada, leche frita, helado mantecado, postres a base de hojaldre o también los conocidos sobaos pasiegos y las corbatas de Unquera. (Nani Arenas, 2016).

Además la ciudad de Santander ofrece anualmente unos eventos donde se puede degustar la oferta gastronómica de la ciudad como por ejemplo la Semana Grande de Santander y la Quincena del pincho.

La Semana Grande de Santander es una importante celebración para la ciudad. De trata de un evento) que tiene lugar todos los años con motivo de las Fiestas de Santiago e incluye un

gran número de actividades y espectáculos tanto para niños como para adultos. (Semana Grande Santander, 2016).

Esta celebración se inicia con el conocido y famoso "Chupinazo" en la plaza del Ayuntamiento. Después de este acto comienza la celebración con la inauguración de la Feria de Día, organizada por la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria (AEHC). Dicha feria cuenta con un número de casetas de los establecimientos hosteleros que participan en esta celebración y que están repartidas por toda la ciudad. En dichas casetas se puede degustar parte de la gastronomía santanderina mediante los famosos pinchos. (Hostelería de Cantabria, 2016).

Imagen 1: Mapa Casetas Feria de Día 2016



Fuente: Semana Grande Santander

Por otro lado tenemos la Quincena del Pincho, que se celebra en el mes de junio. Se trata de un concurso regional en el cual participan los establecimientos hosteleros que así lo deseen. Hay que mencionar que este año, 2016, se ha celebrado la 14ª edición de la Quincena del pincho.

En este acto que se celebra anualmente, al igual que la Semana Grande, las personas que así lo deseen pueden acudir a distintos establecimientos hosteleros que participan en dicho acto para degustar una serie de pinchos preparados especialmente para esta ocasión.

Cada establecimiento tendrá que exponer a los clientes tres pinchos diferentes que finalmente serán premiados. Dichos premios irán en función de diferentes categorías como por ejemplo premio al mejor pincho, a la mejor presentación y a la mejor elaboración, este

último incluye la utilización de productos tradicionales de la zona. (Casa Lita - La Cocina del pincho, 2014).

Según referencias de la página web Fun&Food, Ocio Gastronómico (2016), podemos encontrarnos varias rutas gastronómicas en la ciudad de Santander.

El primero ejemplo sería, Ruta Bahía y gastronomía, una experiencia en la que se puede disfrutar tanto de un paseo en barco por la bahía como posteriormente una ruta de pinchos por los establecimientos hosteleros más conocidos de la ciudad.

Otra ruta gastronómica es la Ruta de Pinchos por Santander, siendo esta una actividad desarrollada en el centro de la ciudad. Consta de distintas visitas a conocidos establecimientos donde se degustarán una gran variedad de pinchos. Tiene una duración aproximada de tres horas y un precio de 28,5 euros/persona, en el precio se incluyen tres establecimientos.

La Ruta del Dulce es un itinerario en el cual se visitan las pastelerías que elaboran los dulces más conocidos de la comunidad como por ejemplo las Corbatas de Unquera o el hojaldre de Torrelavega.

Visita al mercado y ruta de pinchos por Santander, es otra ruta que consiste en una visita guiada al Mercado de la Esperanza para conocer los productos tradicionales de la comunidad. Después de la visita se continúa con una ruta de pinchos por el centro.

Ruta fotografía y gastronomía, consiste en un paseo por la ciudad de Santander (a elegir entre costa o centro) con una duración aproximada de dos horas y acompañados por un fotógrafo profesional. Después de paseo y de realizar las fotos se comenzará la degustación de pinchos acompañados de un profesional de la gastronomía.

Por otro lado nos podemos encontrar también la Ruta del Vermut. Se trata de un concurso dirigido a establecimientos hosteleros como cafeterías, vinotecas o restaurantes. Está organizado por la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria (AEHC) y este año, 2016, se ha celebrado la I edición, en el periodo que va desde el 28 de octubre al 13 de noviembre. El objetivo principal de esta ruta es dar más publicidad a los establecimientos hosteleros que participan en dicho concurso. (Prensa Hostelería A, 2016).

Otra ruta que nos podemos encontrar es la Ruta del Gin Tonic, dicha ruta también es organizada por la Asociación de Hostelería de Cantabria (AEHC). Este año, 2016, durante el periodo que va desde el 8 de abril al 1 de mayo se ha celebrado la II edición de este concurso en el que participan diferentes establecimientos. (Prensa Hostelería B, 2016).

Otro año más vuelve la Ruta de los Pucheros de Cantabria. Este año, 2016, se ha celebrado la IV edición de esta ruta, durante el periodo comprendido entre el 26 de febrero y el 13 de marzo. La ruta se centra principalmente en los tres guisos más conocidos de la comunidad cántabra, siendo estos el cocido montañés, el cocido lebaniego y el guisote. (Prensa Hostelería C, 2016).

La Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria (AEHC) ha convocado este año el III concurso de tortillas de Cantabria. En dicho concurso han participado establecimientos hosteleros de toda la región. Tiene lugar desde el 18 de noviembre al 4 de diciembre. Los premios serán otorgados a la tortilla tradicional, tortilla con y tortilla creativa. (Prensa Hostelería D, 2016).

1.3 Objetivos

Como ya he mencionado anteriormente este trabajo se basa en el diseño de una ruta gastronómica en la ciudad de Santander para así poder dar a conocer su variada oferta gastronómica, empezando en la zona del Barrio Pesquero, situado cerca de la entrada a la ciudad hasta la zona del Sardinero, conocida por las playas.

Para conseguir tal fin, este estudio propone desarrollar los siguientes objetivos.

El objetivo principal de este trabajo será realizar una ruta gastronómica en la ciudad de Santander para dar a conocer su oferta gastronómica además de añadir a dicha ruta un itinerario cultural de la ciudad para así poder dar a conocer, además de su gastronomía, sus principales atractivos turísticos.

Por otro lado, en cuanto a objetivos más específicos, tenemos los siguientes:

- Investigar y explicar conceptos como el de gastronomía y turismo gastronómico.

- Dar a conocer rutas gastronómicas conocidas y famosas a nivel mundial y también a nivel nacional, indicando sus principales productos y rutas gastronómicas.
- Presentar la variada oferta gastronómica de la comunidad autónoma Cantabria y la de su capital, Santander.
- Analizar la oferta y demanda gastronómica en la ciudad de Santander.
- Establecer si existe interés por el turismo gastronómico mediante las encuestas realizadas tanto a los establecimientos hosteleros como a los clientes.
- Proponer la ruta gastronómica que incluirá un itinerario cultural para dar a conocer también los principales atractivos turísticos de la ciudad.

1.4 Metodología

Los pasos seguidos para la elaboración de este trabajo han sido los siguientes:

En primer lugar una búsqueda activa de información para poder definir conceptos tales como gastronomía y turismo gastronómico, así como mencionar las rutas gastronómicas más conocidas tanto a nivel internacional como a nivel nacional, prestando más atención a la comunidad autónoma de Cantabria y a su capital, Santander.

Para esta búsqueda se han utilizado una serie de fuentes primarias, estas han sido 80 encuestas realizadas tanto a bares y restaurantes como a los clientes de dichos establecimientos en la localidad de Santander.

Las 20 encuestas dirigidas a los establecimientos constaban de 12 preguntas de diferentes tipos.

Por otro lado, las 60 encuestas dirigidas a los clientes de dichos establecimientos, constaban de 18 preguntas, también de diferentes tipos, es decir preguntas cerradas, abiertas o con varias opciones de respuestas.

Gracias a los resultados obtenidos a partir de estas encuestas se ha podido obtener una información importante para el desarrollo del trabajo, como por ejemplo la oferta de gastronomía de los establecimientos y las preferencias de los clientes que acuden a dichos establecimientos.

Una vez realizado este paso y plasmada la información obtenida, se realizará una ruta gastronómica en la ciudad de Santander. Dicha ruta constará de 20 establecimientos, tanto bares como restaurantes y mediante ella se podrá disfrutar de la oferta gastronómica santanderina.

La ruta comenzará con una visita al Barrio Pesquero, conocido principalmente por sus bares y restaurantes donde se puede degustar las diferentes recetas que incluyen pescado y mariscos. El restaurante elegido para empezar la ruta será **los Peñucas**, que ofrece al visitante mariscos, parrilladas de pescado y arroces marineros.

La ruta seguirá con el **Machi**, establecimiento que se encuentra cerca de la estación de autobuses de Santander, cercana al centro de la ciudad y que ha cumplido 85 años ya que antes de ser el Machi, era el Machichaco. Este establecimiento con un ambiente marinerero ofrece pescados, arroces, rabas y también una serie de variados pinchos.

La **Cátedra** es el siguiente establecimiento, está situado en el centro de Santander a pocos minutos del Ayuntamiento de Santander. Es una taberna neorrústica que está especializada en pinchos y también se pueden degustar vinos.

Cerca del anterior establecimiento, en la misma zona, nos podemos encontrar con la **Casa del Indiano**, un gastrobar situado dentro del Mercado del Este de Santander donde se puede disfrutar de las tapas y de comida tradicional de la comunidad autónoma Cantabria.

También en el centro de Santander, a unos minutos de los establecimientos indicados anteriormente, nos encontramos la **Bodega del Riojano**, donde se pueden degustar sencillos platos que caracterizan a la comunidad autónoma cántabra como los quesucos de Cantabria, las anchoas de Santoña, pimientos asados, croquetas de jamón, rabas de calamar, cocido montañés, chipirones, merluza entre otros.

Volviendo justo a la zona central de la ciudad nos encontramos el **Mesón Rampalay**, un establecimiento inaugurado en el año 1984 que ofrece una gran variedad de pinchos y raciones y además una excelente carta de cocina tradicional.

También en pleno casco viejo de Santander, tenemos la **Bodega Conveniente**, una antigua bodega que sirve a los clientes comida tradicional, pero también una gran variedad de

raciones como por ejemplo tablas de quesos, de ibéricos y además a unos precios muy razonables.

Lanchoa, es un establecimiento abierto hace aproximadamente unos 3 meses. Está situado en la plaza de Cañadio, al lado del restaurante Cañadio. Este bar aun por conocer, ofrece también productos tradicionales de la comunidad autónoma cántabra, como por ejemplo las conocidas anchoas de Santoña.

El restaurante **Cañadio**, situado en la Plaza de Cañadio, es un establecimiento moderno que ofrece gran variedad de pinchos y raciones.

El **Asubio**, situado a pocos minutos de la plaza de Cañadio, es un establecimiento con una carta basada en los productos tradicionales de la comunidad. Además hay que mencionar que su principal cocinero Nacho Basurto es uno de los cocineros más conocido de la región.

Siguiendo en la misma zona, nos encontramos el **Días de Sur**, un establecimiento que ofrece tanto menús como pinchos innovadores.

El **Mexsia**, situado cerca de la zona de Puertochico, es un establecimiento diferente ya que ofrece un tipo de cocina fusión por lo tanto aporta un toque moderno a la ciudad. Esta fusión se basa en la mezcla entre la gastronomía mexicana y asiática. Aunque sea un establecimiento donde se ofrezca esta fusión me ha parecido interesante incluirlo en la ruta ya que su cocinero, Oscar Calleja pose una estrella Michelin en Annua, restaurante de San Vicente de la Barquera.

También cerca de Puertochico nos encontramos **Casa Lita**, un conocido bar de la localidad santanderina que ofrece una gran variedad de pinchos gourmet. Además es conocido por realizar una vez al mes, el llamado pincho del mes, siendo esta una forma de promocionar el bar y atraer y mantener a sus clientes.

Antes de llegar al Barrio de Tetúan, hay que pasar por un establecimiento, **La Tolva Gastrobar**, un establecimiento imprescindible en la ciudad de Santander, ya que data de los años 40 y que ofrece platos como por ejemplo rabas de chipirón, mejillones en salsa, tartar de atún, tataky de atún entre otros, es decir recetas basadas en los productos tradicionales de la comunidad.

Ya en el barrio de Tetuán, nos encontramos el **Serbal**, un conocido restaurante de cocina creativa de Santander que abre sus puertas en el año 1999. Este establecimiento ofrece gran parte de los productos de Cantabria pero realizando platos innovadores y creativos. Además el Serbal luce en su fachada desde el año 2003 su Estrella Michelin.

Siguiente en el mismo barrio, tenemos la **Mulata**, un restaurante que recibe este nombre por una variedad de cangrejo negro y de forma cuadrada. Ya después de esta explicación se puede deducir que este establecimiento ofrece al cliente productos del mar.

En la misma zona, nos encontramos la **Magnolia**, un establecimiento que ofrece sobre todo productos de temporada y productos tradicionales de la comunidad autónoma cántabra.

Saliendo del Barrio de Tetuán y para seguir con la ruta, se irá hacia la zona del Sardinero, conocida por ser la zona de las playas de la localidad santanderina. Allí nos encontramos el restaurante **Balneario de la Concha**, que ofrece además de unas vistas a la playa de la Concha y al Mar Cantábrico, una cocina mediterránea y una amplia carta de vinos. Además su terraza tiene acceso directo a la playa.

El penúltimo establecimiento elegido es el **Maremondo**. Este está situado en el Sardinero, frente al Casino y ofrece unas magníficas vistas a la primera playa del Sardinero y al Mar Cantábrico. Ofrece una gastronomía regional, nacional e internacional que se puede disfrutar mediante pinchos, menú, menú degustación, carta, raciones y las conocidas cazuelitas.

Y ya por último, el último establecimiento elegido, es **El Parque de Trueba**. Este restaurante está situado en la segunda playa del Sardinero. Tanto desde el interior del establecimiento como desde su terraza se pueden disfrutar de las vistas a la playa. Ofrece una gastronomía basada en el marisco y sobre todo es conocido las exquisitas paellas de marisco.

Respecto a las fuentes secundarias utilizadas para la elaboración de este trabajo, se ha recurrido a consultar páginas web principalmente.

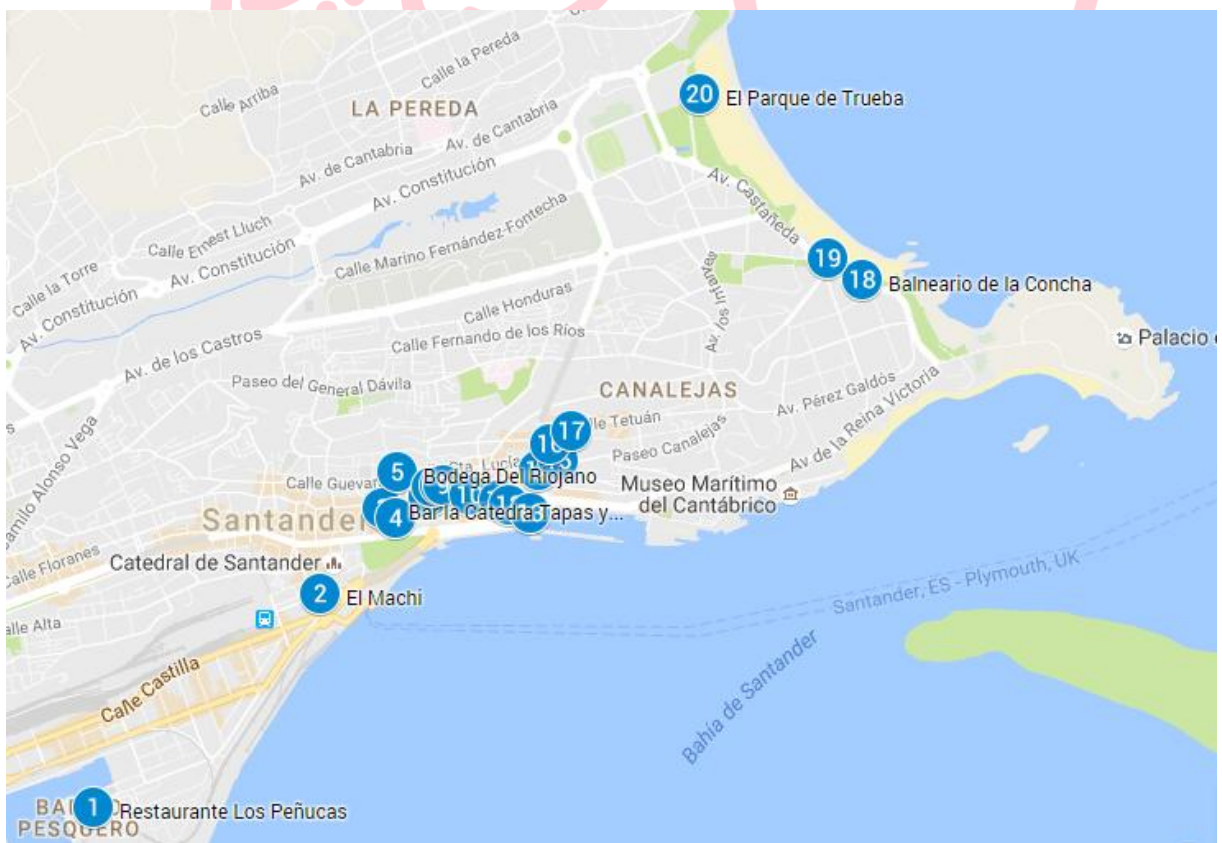
2. Oferta y demanda de rutas gastronómicas en Santander

En este apartado del trabajo, se analizará mediante la ayuda de 80 encuestas realizadas tanto a bares y restaurantes como a clientes de dichos establecimientos, la oferta y la demanda de rutas gastronómicas en Santander.

2.1 Oferta de rutas gastronómicas en Santander

En esta parte del trabajo se analizarán las 20 encuestas realizadas a los bares y restaurantes incluidos en la ruta gastronómica. La encuesta destinada a los propietarios y/o encargados de dichos establecimientos consta de 12 preguntas de diferentes tipos.

Imagen 2: Ruta gastronómica Santander

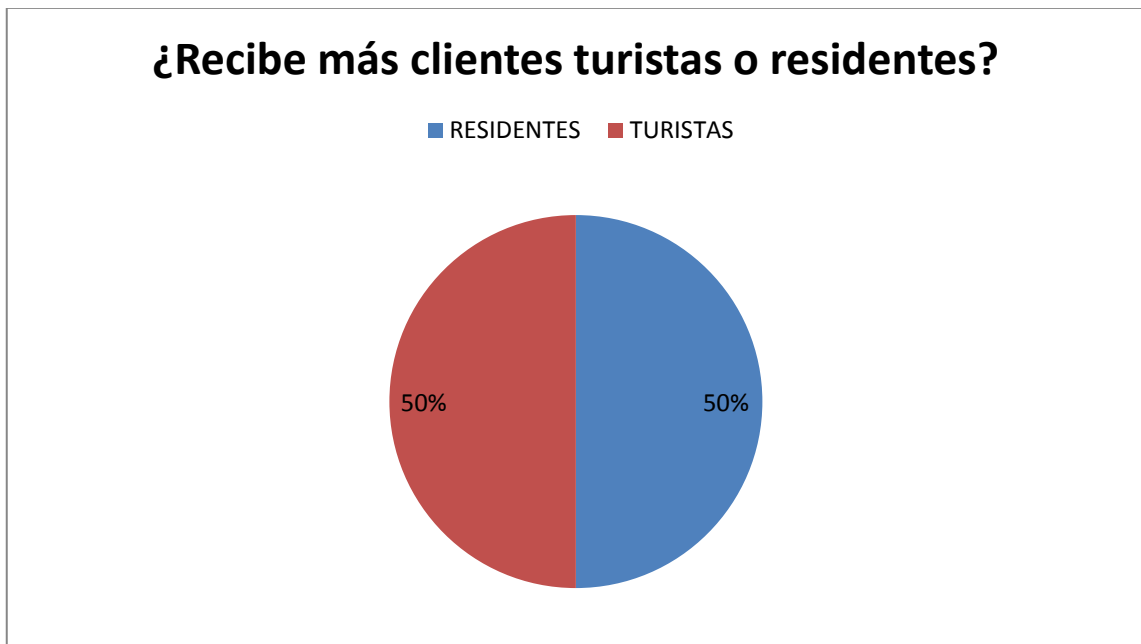


Fuente: Elaboración propia a través de Google My Maps

La **primera pregunta** realizada a los propietarios/encargados de los establecimientos fue la siguiente: ¿Recibe más clientes turistas o residentes?

A continuación tenemos el gráfico realizado a partir de las respuestas obtenidas.

Gráfico 1: Clientes residentes o turistas



Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar, los resultados obtenidos de esta primera pregunta nos revelan que a dichos establecimientos acuden tanto residentes como turistas en una proporción de 50% cada uno.

La **segunda pregunta** de la encuesta es la siguiente: A la hora de elegir este establecimiento, ¿a qué le dan más importancia los clientes?

Para esta pregunta debían elegir entre las siguientes opciones:

- Oferta gastronómica
- Relación calidad-precio
- Servicio del personal
- Localización

Gráfico 2: ¿A qué le dan más importancia los clientes a la hora de elegir el establecimiento?



Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar en el gráfico en los resultados obtenidos, los clientes dan mucha más importancia a la oferta gastronómica (45%), seguido de la localización del establecimiento que también es un factor que influye de manera importante (30%). En tercer lugar se situaría la relación calidad-precio (25%) y por último el servicio del personal que no fue elegido por ninguno de los encuestados (0%).

La **tercera pregunta**, es una pregunta de respuesta múltiple también, y es la siguiente: El establecimiento ofrece para comer:

- Menú
- Carta
- Pinchos variados

Según las respuestas obtenidas se ha realizado el siguiente gráfico:

Gráfico 3: El establecimiento ofrece para comer:



Fuente: Elaboración propia

Según los resultados obtenidos podemos ver que la carta es la opción más elegida por los encuestados (39%).

Tanto el menú como los pinchos variados son ofrecidos casi en igual proporción (31% y 30% respectivamente).

Por lo tanto la mayoría de los establecimientos ofrecen carta, pero también un número importante de dichos establecimientos ofrecen también menú y pinchos variados.

La **cuarta pregunta** de la encuesta fue la siguiente: Desarrollan alguna promoción/jornada especial:

Esta pregunta era una pregunta abierta por lo que los propietarios/encargados tenían la opción de expresar su libre opinión.

Gráfico 4: Promociones especiales



Fuente: Elaboración propia

Como se puede ver en el gráfico, los establecimientos elegidos para la ruta, si desarrollan alguna promoción o jornada especial (65%).

La mayoría de los establecimientos coincidían en que participaban en la Semana Grande de Santander.

Con motivo del día festivo 25 de Julio, en el cual se celebra el día del Patrón de la Nación Española, Santiago Apóstol, en la ciudad de Santander se celebra la famosa Semana Grande de Santander.

Esta celebración, cuya duración es de una semana como bien indica su nombre, incluye un gran número de actos y festejos como por ejemplo la Feria Taurina celebrada en el coso de Cuatro Caminos, conciertos que son celebrados en distintos puntos de la ciudad, Feria del día que este año ha contado con 56 casetas repartidas en siete zonas de la ciudad, fuegos artificiales y un gran número de actividades tanto para niños como para mayores.

Por otro lado también la mayoría de los establecimientos afirman participar en la Quincena del pincho. Esta celebración se ha realizado este año del 10 al 26 de junio y algunos de los establecimientos que han participado en este evento han sido los siguientes: Asubio Gastrobar, Bellasombra Casual Food, Restaurante Cantabria, Casa Goría, Casa Lita, Mesón

Casa Mariano, Mesón El Castellano, Gran Hotel Victoria, Restaurante La Brocheta, la Catedral, Bodega del Riojano entre otros.

Otras respuestas más concretas han sido por ejemplo:

Tabla 1: Promociones establecimientos

Establecimiento	Promoción
Los Peñucas	Jornada del marisco
Mesón Rampalay	Colaboración con revistas
Mexsia	Cenas degustación Eventos de promoción
Casa Lita	Pincho del mes
La Mulata	Ferias de marisco

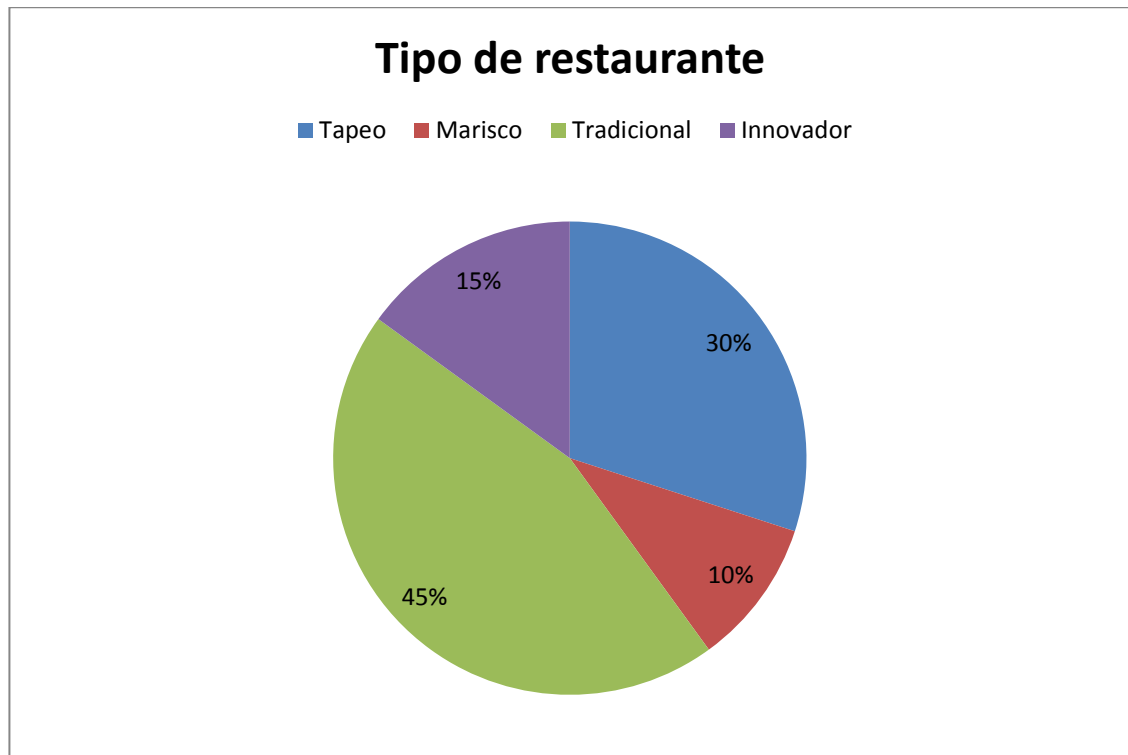
Fuente: Elaboración propia

La **quinta pregunta** de la encuesta es la siguiente: Tipo de bar o restaurante

Las posibles respuestas entre las cuales podían elegir los encuestados eran las siguientes:

- Tapeo
- Marisco
- Tradicional
- Innovador
- Otros

Gráfico 5: Tipo de restaurante



Fuente: Elaboración propia

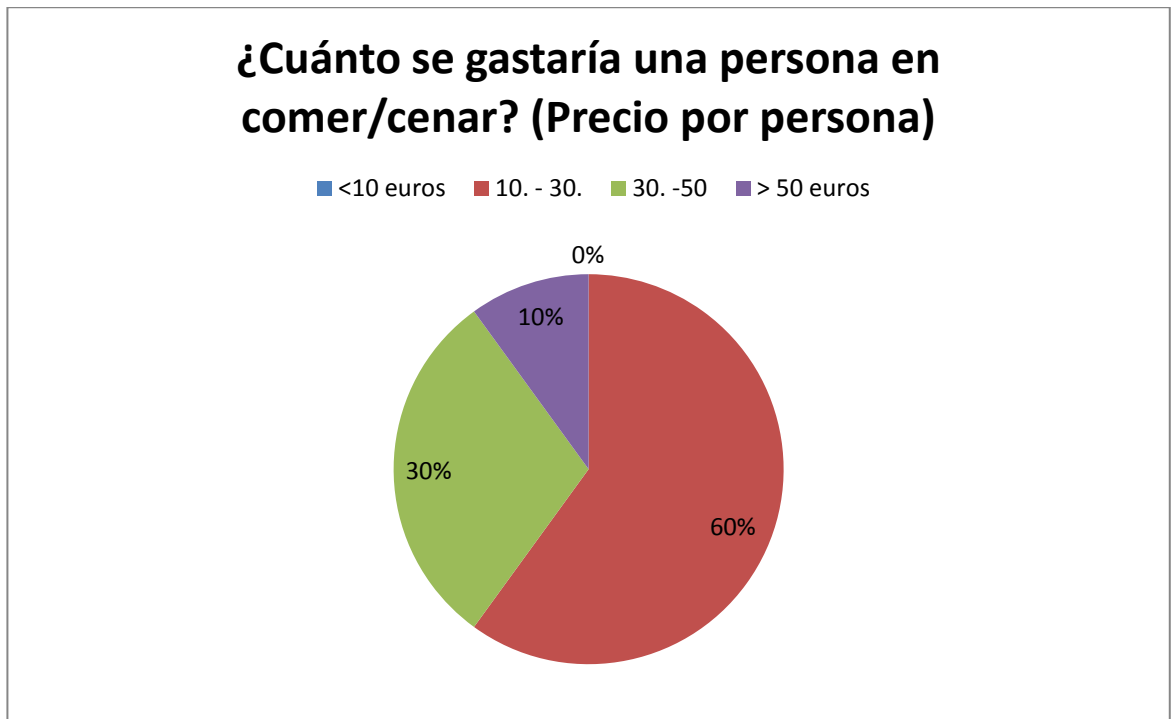
Según los establecimientos encuestados el restaurante tradicional es el que predomina con un 45%, seguido del restaurante tipo tapeo(30%), el restaurante tipo innovador (15%) y por último el restaurante que frece marisco y productos del mar (10%).

La **pregunta número 6** de la encuesta es la siguiente: ¿Cuánto se gastaría una persona para comer/cenar en el establecimiento? (precio por persona).

Para la elección de las respuestas los encuestados tuvieron que elegir entre las siguientes opciones:

- < de 10 euros
- 10 – 30 euros
- 30 -50 euros
- > de 50 euros

Gráfico 6: Precio por persona para comer/cenar



Fuente: Elaboración propia

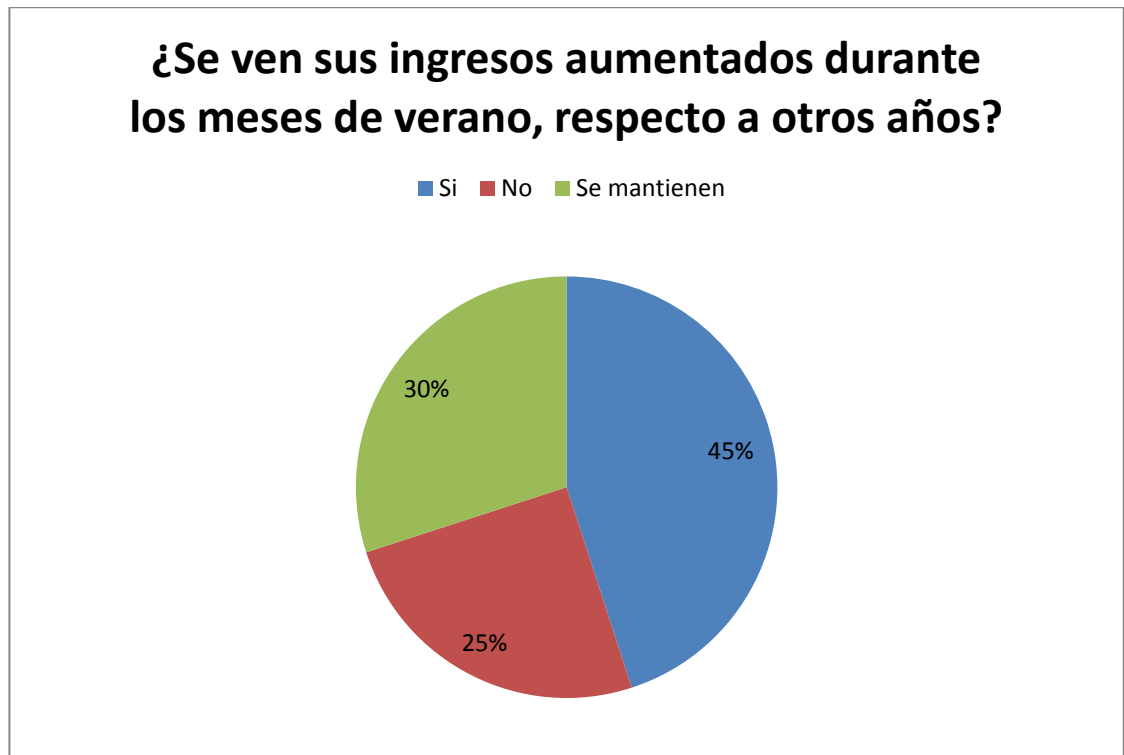
Como se puede observar en el gráfico el 60% de los encuestados coinciden en que una persona se gastaría entre 10 y 30 euros en comer o cenar en dichos establecimientos.

Por otro lado el 30% de los encuestados afirman que una persona se gastaría entre 30 y 50 euros en comer o cenar en sus establecimientos.

El 10% afirman que el precio por persona podría ser superior a 50 euros y por el lado contrario el 0%, es decir ninguno, afirman que el precio por persona sería inferior a 10 euros.

La **séptima pregunta** es la siguiente: ¿Se ven sus ingresos aumentados durante los meses de verano, respecto a otros años?

Gráfico 7: Ingresos verano



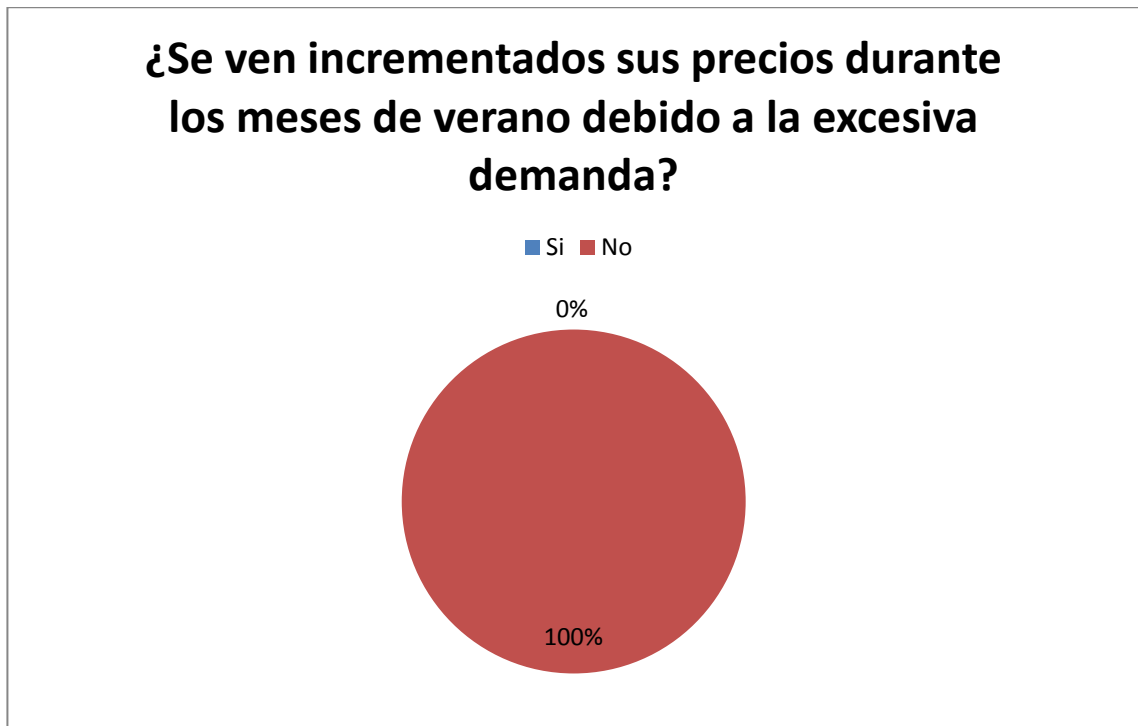
Fuente: Elaboración propia

En esta pregunta el 45% de los encuestados afirmaron que sus ingresos si se han visto aumentados durante los meses de verano respecto a otros años ya que también dicha época coincide con la llegada de los turistas a la ciudad de Santander.

Por otro lado el 30% afirman que sus ingresos se mantienen durante este periodo del año con respecto a otros años y un 25% afirman que sus ingresos no se ven aumentados.

La **octava pregunta** es la siguiente: ¿Se ven incrementados sus precios durante los meses de verano debido a la excesiva demanda?

Gráfico 8: Aumento precios debido a la excesiva demanda



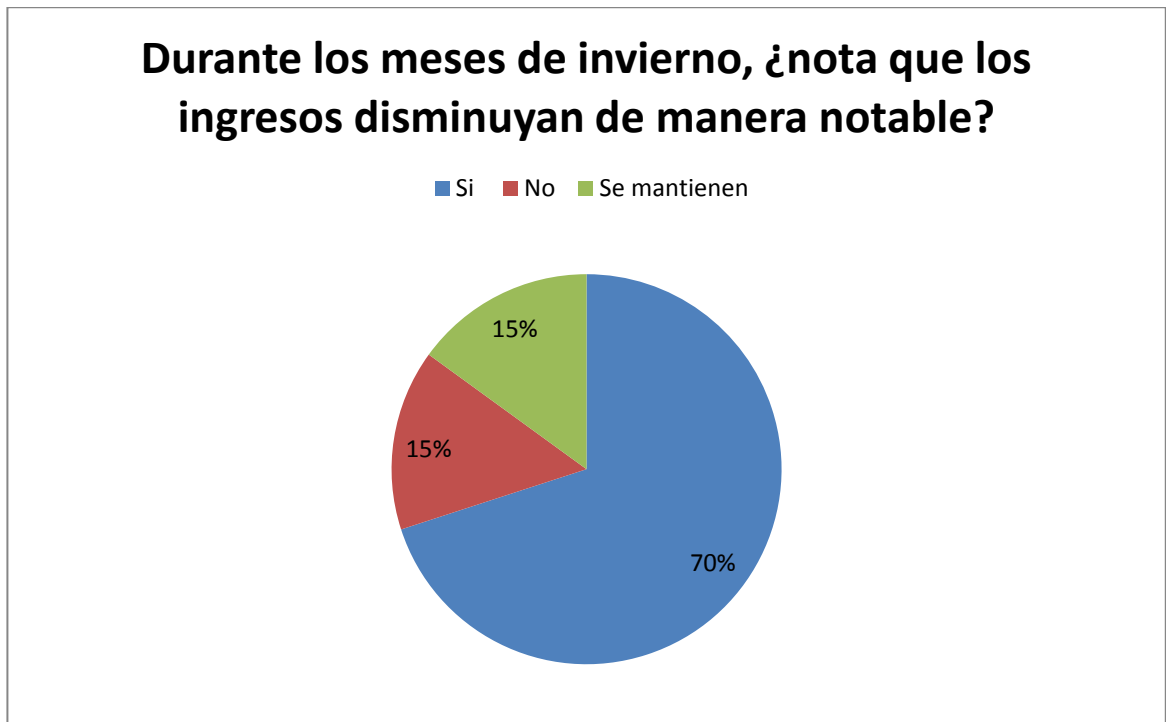
Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar en el gráfico, el 100% de los encuestados afirman que sus precios no se ven incrementados durante los meses de verano debido a la excesiva demanda sino que se mantienen.

El hecho que durante el verano haya más demanda debido a que también coincide con la llegada de los turistas a la ciudad, no hace que los establecimientos hosteleros incrementen sus precios para así poder obtener más ingresos.

La **novena pregunta** de la encuesta es la siguiente: Durante los meses de invierno, ¿nota que los ingresos disminuyan de manera notable?

Gráfico 9: Ingresos meses de invierno



Fuente: Elaboración propia

El 70% de los encuestados afirman que sus ingresos si disminuyen de manera notable durante los meses de invierno. El resto coincide en que sus ingresos no disminuyen sino que se mantienen.

La **pregunta número 10** es la siguiente: ¿Cómo gestiona su establecimiento durante los meses de invierno?

La mayoría de las respuestas obtenidas en esta pregunta coinciden en que durante los meses de invierno los establecimientos se mantienen igual que el resto del año.

Por otro lado también se han obtenido respuestas como por ejemplo que en algunos establecimientos si se toman una serie de medidas para gestionar los meses de invierno.

Dichas medidas son por ejemplo: la disminución del número del personal ya que durante este periodo del año la demanda baja de manera notable.

Otra medida obtenida en las respuestas es la promoción mediante páginas web como Oferplan o Groupon.

La **pregunta número 11** es la siguiente: ¿Qué recursos o servicios cree que se podrían mejorar en los alrededores del local?

Para esta pregunta se han obtenido diferentes respuestas que quedan plasmadas en la siguiente tabla:

Tabla 2: Recursos a mejorar en los alrededores

Establecimiento	Recursos o servicios que se podrían mejorar
Los Peñucas	Mejorar tanto las fachadas de los edificios que rodean al establecimiento así como la iluminación de la zona.
La Cátedra	Tener más espacio en el establecimiento y también para el almacenamiento de sus productos.
Casa del Indiano	El Centro de Arte Botín es un recurso que les podría ayudar a mejorar sus ingresos durante los meses de invierno.
Mesón Rampalay	Más espacio para la terraza.
Lanchoa	Necesidad de conseguir la aprobación de licencia de terraza.
La Tolva	También coincide en que se podría mejorar la terraza ya que está situada justo al lado de una parada de autobús por lo que les resulta algo incómodo tanto a ellos como a los clientes.

Fuente: Elaboración propia

Las demás respuestas obtenidas coinciden en que no haría falta mejorar ningún recurso y/o servicio en los alrededores de los establecimientos.

Y por último la **última pregunta** de la encuesta, es la siguiente: Cualquier comentario que desee hacer.

En esta pregunta algunos de los encuestados han coincidido en que es una idea muy interesante diseñar una ruta por la ciudad para poder dar a conocer la fantástica oferta gastronómica.

2.2 Demanda de rutas gastronómicas en Santander

En este apartado del trabajo se analizarán las 60 encuestas realizadas a los clientes que acudieron a los 20 establecimientos incluidos en la ruta gastronómica.

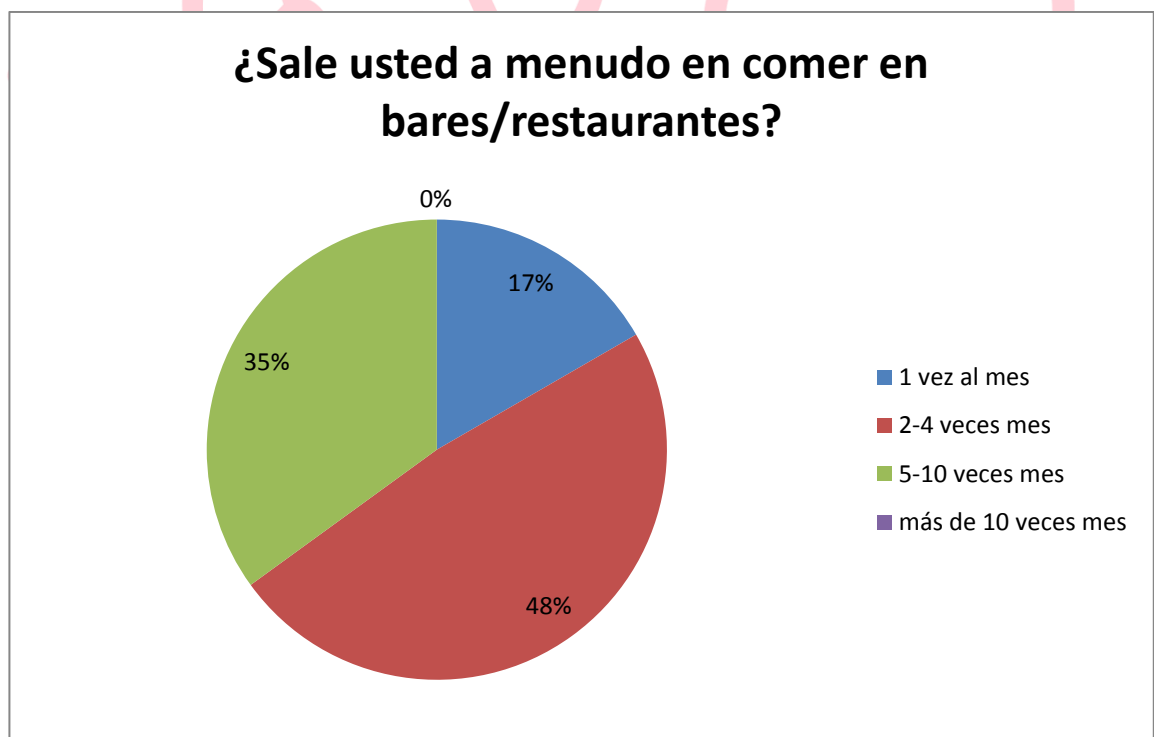
La encuesta realizada consta de 18 preguntas de diferentes tipos, abiertas, cerradas y preguntas múltiples donde los encuestados podían elegir la opción más indicada para ellos.

Al ser 18 preguntas, en algunos realizaré gráficos de los resultados obtenidos y en otras simplemente analizaré los resultados obtenidos.

La **primera pregunta** realizada a los clientes es la siguiente: ¿Sale usted a menudo a comer en bares y/o restaurantes?

Las respuestas obtenidas para esta pregunta se representan mediante el siguiente gráfico:

Gráfico 10: Número de veces que los encuestados acuden



Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar, el 48% de los encuestados afirman acudir entre 2 y 4 veces al mes a un bar o restaurante, seguido del 35% que afirman acudir entre 5 y 10 veces y del 17% que afirman acudir una vez al mes.

Ninguno de los encuestados afirma acudir más de 10 veces al mes a los bares o restaurantes.

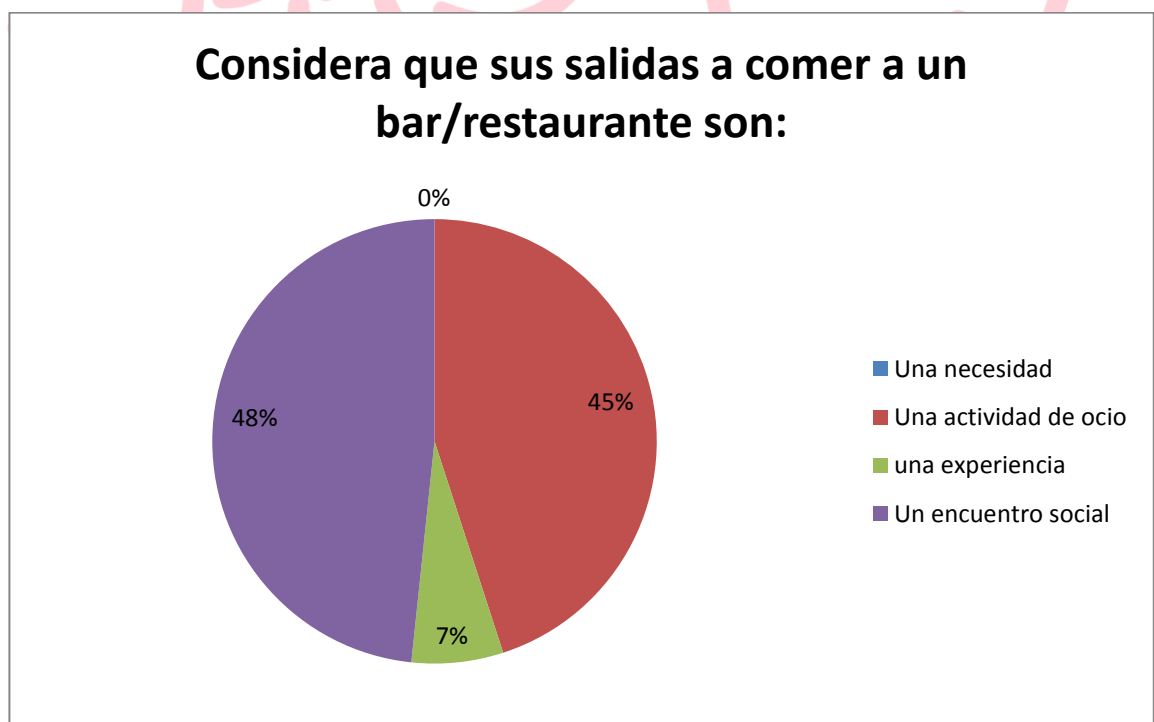
En cuanto a la **segunda pregunta** formulada, esta ha sido la siguiente: Considera que sus salidas a comer a un bar o restaurante son:

Para esta pregunta los encuestados podían elegir entre las siguientes respuestas:

- Una necesidad
- Una actividad de ocio
- Una experiencia
- Un encuentro social

Las respuestas obtenidas se reflejan en el siguiente gráfico.

Gráfico 11: Las salidas a bares o restaurantes son consideradas como:



Fuente: Elaboración propia

Como se puede ver los clientes consideran en un 48% y 45% respectivamente que sus salidas a comer a bares o restaurantes son un encuentro social y una actividad de ocio.

El 7% lo considera como una experiencia y ninguno de los encuestados lo considera como una necesidad.

La **pregunta número 3**, ha sido formulada de la siguiente forma: ¿Es la primera vez que visita este local?

Los resultados obtenidos en esta pregunta han sido los siguientes: el 70% de los encuestados coinciden en que no es la primera vez que visitan dichos establecimientos.

Por el lado contrario el 30% de los clientes encuestados indican que si es la primera vez que visitan dicho bar o restaurante.

La **pregunta número 4** va relacionado con la anterior pregunta, y es la siguiente: ¿Cuántas veces ha venido a este local aproximadamente?

Los encuestados podían elegir entre las siguientes opciones:

- 1 vez
- 2 veces
- 3-6 veces
- 7-10 veces
- > de 10 veces

En este caso los resultados que destacan son los siguientes: el 33% afirman haber acudido entre 3 y 6 veces a dichos restaurantes, el 27% una sola vez y el 25% más de 10 veces.

El 10% afirma haber estado dos veces a dicho bar o restaurante y el 5% entre 7 y 10 veces.

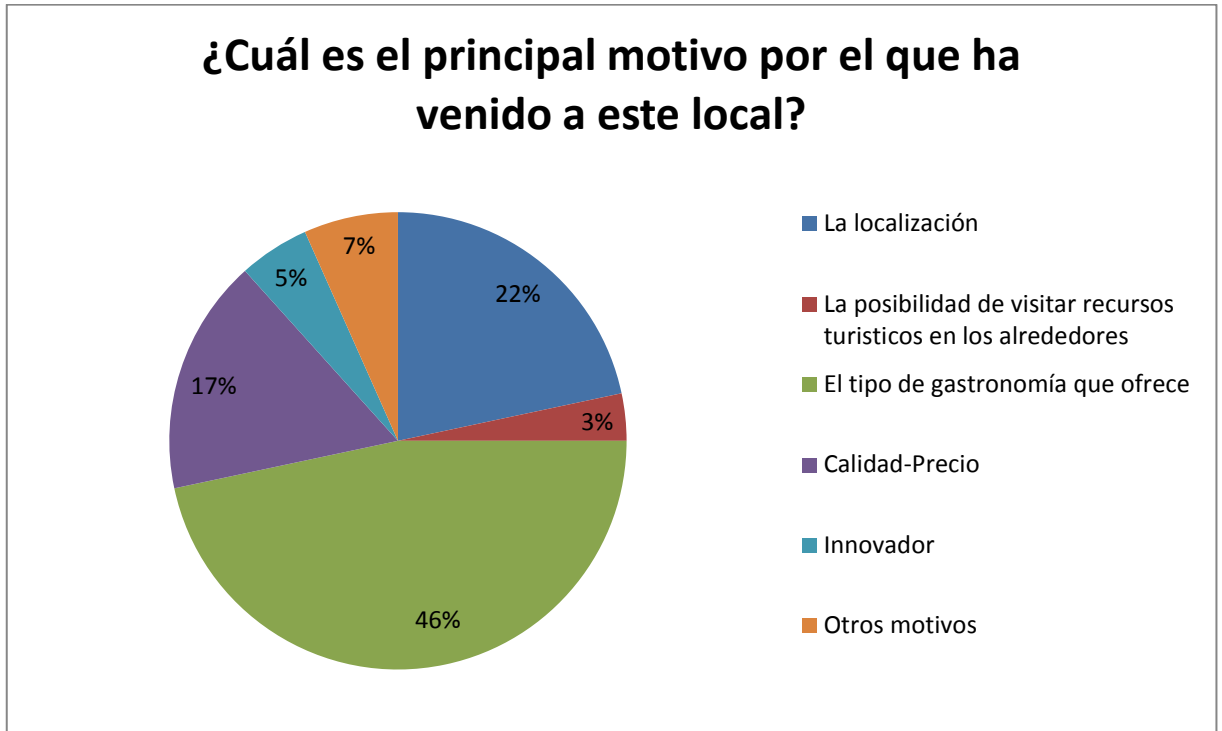
La **quinta pregunta** formulada en la encuesta es la siguiente: ¿Cuál es el principal motivo por el que ha venido a este establecimiento?

Para esta pregunta las posibles opciones entre las que podían elegir son las siguientes:

- La localización
- La posibilidad de visitar recursos turísticos en los alrededores
- El tipo de gastronomía que ofrece
- Calidad- precio
- Innovador
- Otros motivos

Los clientes debían elegir una de estas opciones y los resultados obtenidos se reflejan en el siguiente gráfico:

Gráfico 12: Motivo por el que acuden al establecimiento



Fuente: Elaboración propia

Como se puede ver la mayoría de los encuestados (46%) afirman que el principal motivo por el que se han decidido por dicho establecimiento ha sido el tipo de gastronomía que ofrece. El 22% han afirmado que la localización es el segundo factor importante a la hora de elegir el establecimiento, seguido del 17% que afirman que la calidad-precio es la opción que les ha llamado la atención a la hora de elegirlo.

En porcentajes menores, 5% y 7% respectivamente, dicen que a la hora de elegir un establecimiento dan mayor importancia a la innovación y otros motivos.

La **pregunta número 6** es la siguiente: cuando visita un bar o restaurante habitualmente lo hace para:

Y las opciones entre las que los encuestados podían elegir son:

- Tomar un café/refresco/vino
- Degustar un pincho
- Desayunar

- Comer
- Cenar

Los resultados obtenidos han sido los siguientes:

La opción menos elegida (7%) ha sido acudir a un bar o restaurante para desayunar.

Por el lado contrario las opciones más elegidas por los encuestados han sido las siguientes: 28% acuden a los bares o restaurantes para cenar y el 27% para degustar un pincho. En porcentajes menores, es decir, el 20% y 18% de los encuestados acuden a los bares o restaurantes para tomar un café/refresco/vino y para comer respectivamente.

La siguiente **pregunta**, la **número 7** es la siguiente: ¿Cuándo podría estar más interesado en degustar un pincho?

Las opciones entre las que podían elegir los encuestados son:

- Antes/después de desayunar
- Antes/después de comer
- Antes/después de cenar

Los encuestados han elegido en su mayoría (60%) la segunda opción, es decir prefieren degustar un pincho antes o después de comer.

Seguido del 28% que prefieren degustar un pincho antes o después de desayunar y solo un 12% han elegido la tercera opción, es decir prefieren el pincho antes o después de cenar.

La **pregunta número 8** es la siguiente: ¿Cuál es el itinerario de bares que suele realizar?

Esta pregunta era una pregunta abierta, por lo tanto los encuestados podían responder de forma abierta e indicar el itinerario que ellos prefiriesen.

Entre los bares y restaurantes que más se repiten entre las respuestas de los encuestados son los siguientes:

Tabla 3: Repetición bar/restaurante en las encuestas

Bar/Restaurante	Número de veces que se repite
La Tolva	11

La Mulata	11
Los Peñucas	8
Casa del Indiano	9
Mesón Rampalay	6
Magnolia	8
Maremondo	6
Bodega del Riojano	13
La Cátedra	8
Cañadio	8
El Machi	9
Asubio	12
Casa Lita	8
Mexsia	5
Lanchoa	5

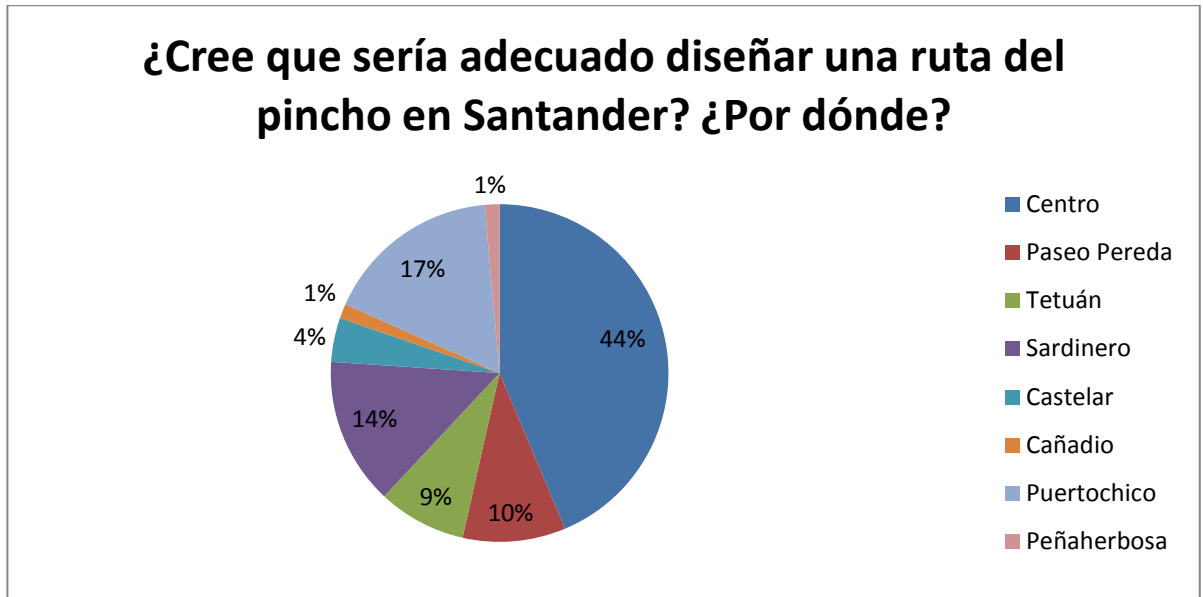
Fuente: Elaboración propia

Como se puede ver en la tabla, cada uno de ellos ha sido mencionado en las encuestas más de 5 veces. Además hay que destacar que todos ellos han sido incluidos en la ruta diseñada previamente.

Por el lado contrario, los que han sido mencionados menos de 5 veces son por ejemplo: El Parque de Trueba, Balneario de la Concha, Hijas de Florencia, La Caña, Bodega Conveniente, Bodegas Mazón, Quebec y Hotel Sardinero.

La **novena pregunta** formulada fue la siguiente: ¿cree que sería adecuado diseñar una ruta del pincho en Santander? ¿Por dónde?

En esta pregunta abierta los clientes tenían la opción de contestar lo que les pareciera oportuno. Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

Gráfico 13: Ruta del pincho en Santander

Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar en el gráfico la mayoría de los clientes (44%) coinciden en que si sería adecuado diseñar una ruta del pincho por el centro de Santander.

Otra de las opciones más elegidas han sido la zona de Puerto Chico (17%), el Sardinero (14%), el Paseo Pereda (10%) y la zona de Tetuán (9%).

En menores porcentajes se han mencionado también la zona de Castelar, Cañadio y Peñaherbosa.

La **pregunta número 10** es la siguiente: ¿Cómo se informó para visitar este local?

Los encuestados podían elegir una de las siguientes opciones:

- Ya lo conocía
- Mediante folletos, guías de viaje
- Referencias de amigos, familiares
- Prensa/revista especializada
- TV/radio
- Internet
- Agencias de viaje

Según los resultados obtenidos, la opción más elegida por los encuestados ha sido la tercera, es decir, referencias de amigos y familiares (56%).

Por otro lado en porcentajes menores como el 27% han elegido la primera opción, es decir que ya conocían dicho establecimiento y un 12% que se informaron mediante el internet. Las demás opciones han sido elegidas en porcentajes mucho menores, incluso las opciones de agencias de viaje, prensa y televisión y radio no han sido elegidas por ninguno de los encuestados.

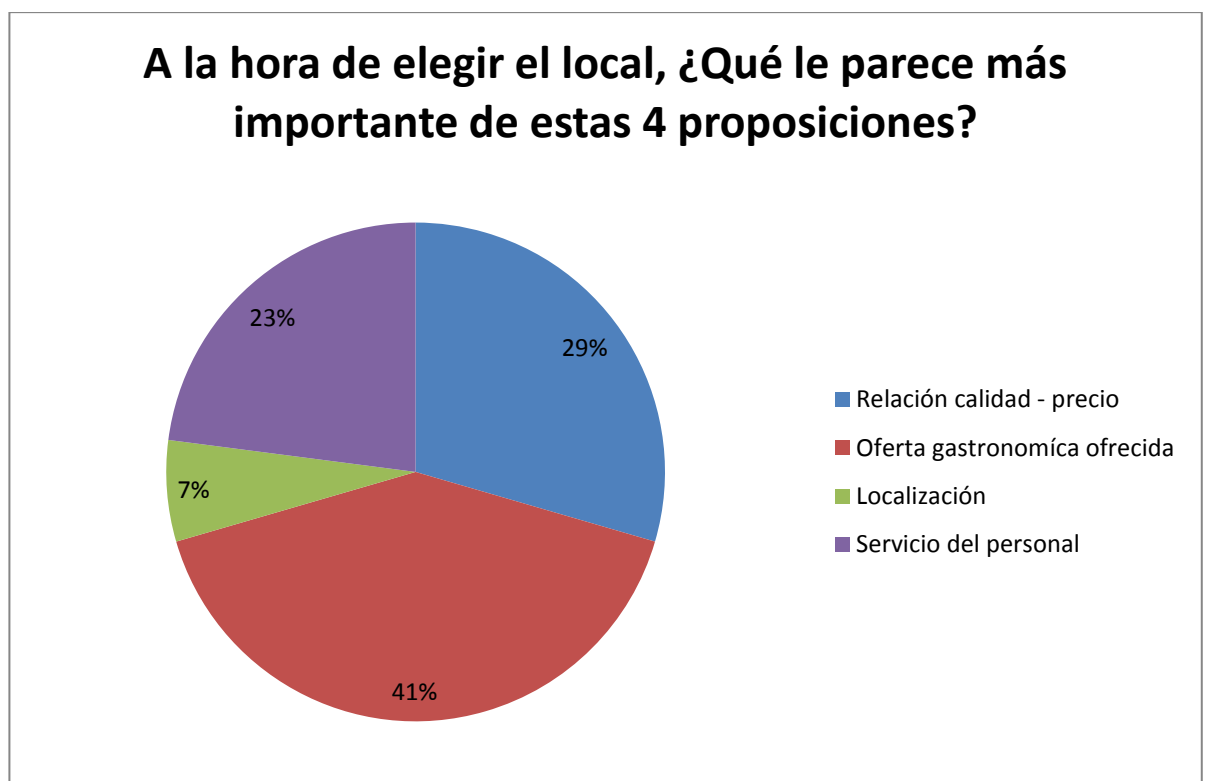
La **pregunta número 11** es la siguiente: a la hora de elegir el establecimiento, ¿qué le parece más importante de estas 4 proposiciones?

Las proposiciones entre las cuales podían elegir los encuestados han sido las siguientes:

- Relación calidad-precio
- Oferta gastronómica ofrecida
- Localización
- Servicio del personal

Para esta pregunta se han obtenido los siguientes resultados que quedan reflejados en el siguiente gráfico.

Gráfico 14: Importancia aspectos a la hora de elegir el local



Fuente: Elaboración propia

Como se puede ver los encuestados dan gran importancia a la oferta gastronómica ofrecida a la hora de elegir el establecimiento (41%).

Por otro lado en un 29% y 23% respectivamente, los encuestados dan más importancia a la relación calidad-precio y al servicio del personal a la hora de elegir el establecimiento.

Y por último, un 7% de los clientes afirman que la localización es la proposición decisiva a la hora de elegir un establecimiento para ir o comer o cenar.

La **pregunta número 12** es la siguiente: ¿Cómo evaluarías al personal del local? (1=el peor/5=excelente)

Para esta pregunta los encuestados tenían que valorar del 1 al 5 las siguientes proposiciones:

- En cuanto me vio el camarero me atendió.
- El persona fue amable.
- El personal fue paciente a la hora de tomar el pedido.
- El servicio fue rápido.
- El personal cumplió mis expectativas.

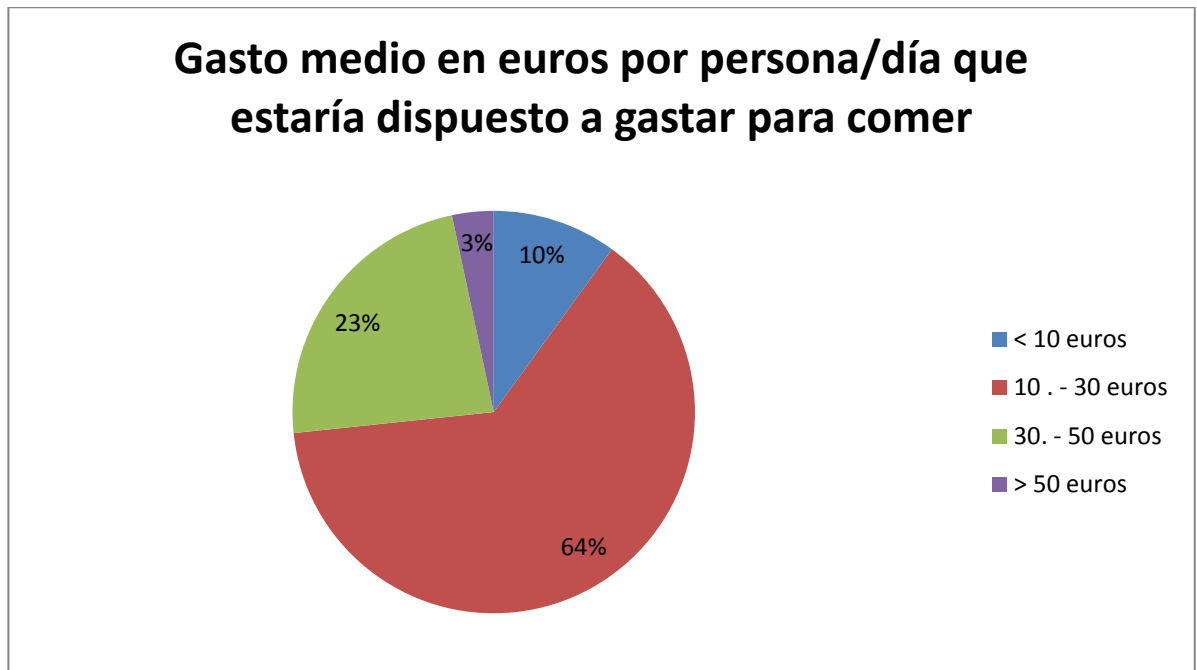
Según los resultados obtenidos en esta pregunta podemos ver que todas las proposiciones son valoradas de forma positiva en su mayoría con un cuatro o cinco. Es un número muy pequeño el que coincide en valorarlas de forma negativa.

La **pregunta número 13** formulada en la encuesta ha sido la siguiente: ¿podría estimar el gasto medio en euros por persona y día que estaría dispuesto a gastar para comer?

Para esta pregunta las opciones entre las cuales podían elegir han sido las siguientes:

- < de 10 euros
- 10 - 30 euros
- 30 – 50 euros
- > de 50 euros

Se han obtenido los siguientes resultados plasmados en el gráfico:

Gráfico 15: Gasto medio en euros por persona y día dispuestos a gastar

Fuente: Elaboración propia

Un gran porcentaje de los encuestados (64%) coinciden en que estarían dispuestos a gastarse entre 10 y 30 euros para comer.

Otra opción de las dadas que destaca sobre las demás es la opción que estaría entre 30 y 50 euros, aunque en menor porcentaje que el anterior (23%).

El 10% de los clientes encuestados afirman que podrían gastarse menos de 10 euros y por el lado contrario, solo un 3% afirma que estaría dispuesto a gastarse más de 50 euros.

En la encuesta también se realizó la siguiente **pregunta (número 14):** ¿Qué ha echado en falta en este local o que servicios y/o aspectos añadiría?

Esta era una pregunta abierta por lo tanto los clientes encuestados podían expresar su opinión de manera libre.

Algunas de las respuestas obtenidas han sido las siguientes: que las mesas se comparten con otros comensales debido a la falta de espacio, por lo tanto los encuestados han echado en falta más espacio en alguno de los bares o restaurantes elegidos. Otra de las respuestas obtenidas ha sido la falta de terraza en determinados bares o restaurantes o terrazas con más mesas. Algunos de los encuestados también han querido destacar el hecho de que en algunos de los bares/restaurantes la cantidad servida en los platos era una cantidad pequeña.

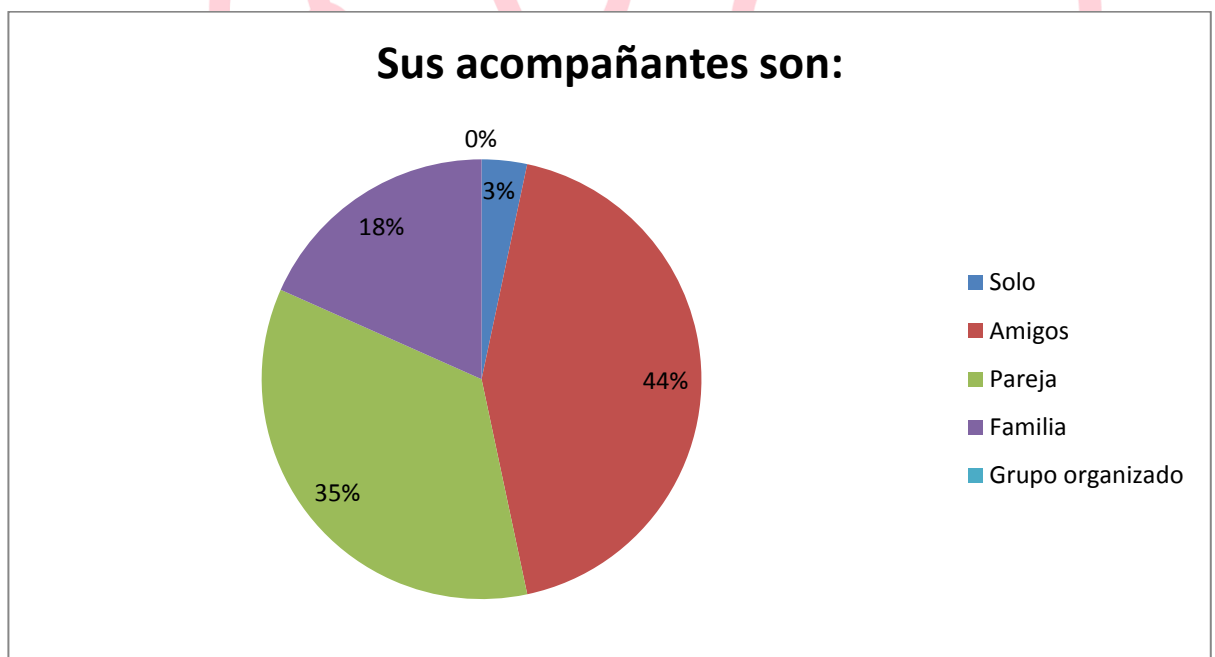
Otra de las preguntas realizadas en la encuesta ha sido la **número 15**, siendo esta la siguiente: Sus acompañantes son.

Para esta pregunta las proposiciones entre las cuales podían elegir los encuestados han sido las siguientes:

- Solo
- Amigos
- Pareja
- Familia
- Grupo organizado

Los resultados obtenidos se puede observar en el siguiente gráfico:

Gráfico 16: Acompañantes



Fuente: Elaboración propia

Las respuestas más repetidas de los encuestados han sido que prefieren ir con amigos (44%) y con su pareja (35%) cuando van a comer o cenar a bares o restaurantes.

Un 18% afirma que prefieren ir en familia y solo un 3% prefiere ir solo.

En cuanto a la opción que grupo organizado, ninguno de los encuestados la ha seleccionado.

La **pregunta número 16** de la encuesta era la siguiente: Procedencia (provincia y país).

En las respuestas obtenidas se puede ver que todos los encuestados provienen de España y que la mayoría (63%) proceden de la comunidad autónoma de Cantabria. En menores porcentajes hay que mencionar también las comunidades de Asturias, Madrid, País Vasco, Barcelona y Valladolid entre otros.

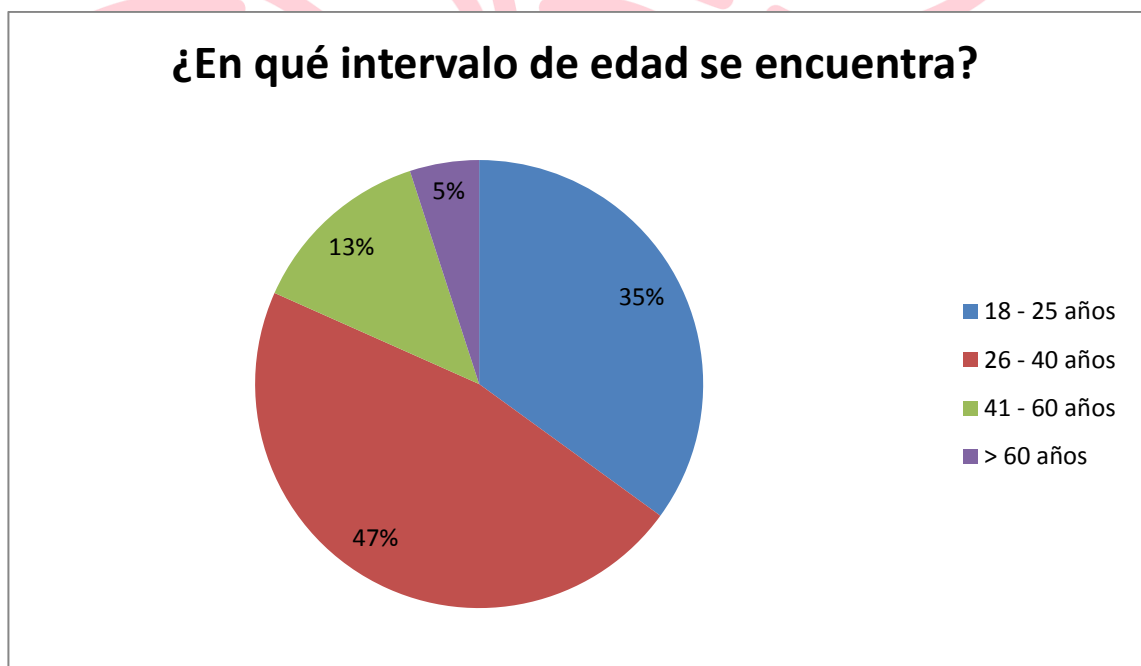
La **pregunta número 17** de la encuesta es la siguiente: ¿En qué intervalo de edad se encuentra?

Los encuestados podían elegir entre las siguientes opciones:

- 18-25 años
- 26-40 años
- 41-60 años
- > de 60 años

Los resultados obtenidos para esta pregunta quedan plasmados en el siguiente gráfico:

Gráfico 17: Intervalo edad



Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar el mayor porcentaje (47%) se sitúa entre los 26 y 40 años seguido del 35% situado entre los 18 y 25 años.

Los intervalos situados entre los 41 y 60 años el intervalo de más de 60 años representan porcentajes menores.

Por lo tanto se podría decir que los encuestados se encuentran en un intervalo de edad comprendido entre los 18 años y los 40 años.

Y por último, la última pregunta de la encuesta, la **número 18** es la siguiente: ¿Regresará o recomendará este local a algún conocido, familiar o amigo?

Los encuestados podían elegir una de las siguientes opciones:

- Si, seguro.
- Quizá.
- Probablemente no.
- Seguro que no.
- NS/NC

Según los resultados obtenidos el 66% de los encuestados han elegido la primera opción, es decir que si recomendarán el establecimiento tanto a conocidos, amigos como familiares.

En porcentajes menores (24%) afirman que quizá si lo recomienden y ninguno de los encuestados elige de opción de que seguro que no lo recomendará.

Escuela Universitaria
de Turismo

ALTAMIRA

3. Conclusiones y propuesta

3.1 Conclusiones

Gracias a las fuentes de información secundarias se ha llegado a alcanzar los primeros tres objetivos planteados para este Trabajo, es decir explicar los conceptos de gastronomía y turismo gastronómico, dar a conocer las rutas más conocidas a nivel mundial y a nivel nacional y presentar la variada oferta gastronómica tanto de la comunidad autónoma cántabra como la de su capital, Santander.

Por otro lado gracias a las fuentes primarias de información, es decir las entrevistas a los establecimientos hosteleros y encuestas a los clientes, se ha estudiado la oferta y la demanda gastronómica en la ciudad de Santander y una vez obtenida y analizada toda la información, se han podido extraer las siguientes conclusiones que se muestran a continuación:

En cuanto a los establecimientos hosteleros elegidos para la ruta gastronómica, afirman recibir tanto clientes residentes como turistas en proporciones iguales. Todos ellos ofrecen a los clientes tanto carta, menú como pinchos variados para poder degustar su oferta gastronómica.

Por otro lado la mayoría de los establecimientos elegidos afirman participar en jornadas especiales como por ejemplo la Semana Grande de Santander y en el concurso regional, Quincena del pincho, ambos celebrados anualmente en la ciudad santanderina. El tipo de establecimiento que predomina entre los elegidos son el tradicional y el de tapeo.

Como ya he mencionado anteriormente, los establecimientos incluidos en la ruta se adaptan a todos los bolsillos, por lo que los clientes se gastarían una media comprendida entre los diez y los treinta euros para comer o cenar en dichos establecimientos.

En cuanto a los ingresos que tienen los establecimientos, se ha podido sacar la conclusión de que durante estos meses de verano del año 2016 sus ingresos se han visto aumentados con respecto a otros años, por lo que se puede afirmar que los clientes residentes han realizado más salidas a comer o cenar y que por otro lado ha habido un número mayor de turistas que también han visitado dichos establecimientos. Por el lado contrario, afirman que durante los

meses de invierno, los ingresos han disminuido de manera notable, hecho que también coincide con que el número de turistas que recibe la ciudad de Santander es mucho menor en invierno que durante los meses de verano.

Un dato importante es que ninguno de los establecimientos elegidos incrementa sus precios debido a la excesiva demanda que se puede producir durante los meses de verano, es decir, mantienen sus precios tanto cuando hay más demanda que cuando hay una demanda menor.

Y por último, un hecho en el que han coincidido la mayoría de los establecimientos hosteleros entrevistados, es que el diseñar una ruta gastronómica en la ciudad de Santander, para promocionar y dar a conocer su gastronomía, es una idea fantástica que puede atraer a un mayor número de personas y por lo tanto que se convierta en una fuente de ingresos importante para la ciudad santanderina.

En cuanto a los clientes encuestados y al analizar los resultados obtenidos podemos llegar a la siguiente conclusión:

Son personas que consideran sus salidas a bares y/o restaurantes como un encuentro social o como una actividad de ocio por lo que acuden entre dos y cuatro veces al mes a un bar y/o restaurante para disfrutar de esta experiencia y suelen acudir con amigos o con sus parejas. También afirman haber acudido al mismo establecimiento entre tres y seis veces. Es además a través de referencias de amigos y también de familiares de cómo se informan para visitar dichos establecimientos. Otro dato importante es que el intervalo de edad de dichas personas está comprendido entre los 18 y los 40 años.

El principal motivo por el cual acuden a dichos establecimientos es por el tipo de gastronomía que ofrece, por lo tanto son personas que disfrutan probando las recetas culinarias y los productos tradicionales de la comunidad autónoma cántabra. Por otro lado dan mucha más importancia a la oferta gastronómica ofrecida por dicho establecimiento que a otros factores como por ejemplo la relación calidad-precio o el servicio del personal.

Además afirman que sus visitas a los establecimientos hosteleros se debe principalmente a dos motivos: acudir para cenar y para degustar pinchos. También coinciden en que prefieren degustar dichos pinchos antes o después de comer.

Otro dato importante en el que coinciden la mayoría es en la importancia de diseñar una ruta del pincho en Santander, sobretudo en la zona centro de la ciudad, ya que podría ser una motivación más para visitar la ciudad. Además el itinerario de bares y/o restaurantes que afirman realizar la mayoría coincide con los incluidos en el diseño de la ruta gastronómica.

Los clientes estarían dispuestos a gastarse una media comprendida entre diez y treinta euros para comer o cenar, este es otro dato importante que además coincide con los precios establecidos por los establecimientos hosteleros, mencionado anteriormente.

Al realizarse las encuestas durante los meses de otoño, los resultados obtenidos en cuanto a proveniencia de los clientes, coincide en que provienen en su mayoría de la comunidad autónoma cántabra, pero también de comunidades como por ejemplo Asturias, Madrid, País Vasco, Barcelona y Valladolid entre otros, aunque estos últimos en menores porcentajes.

Por último algunos de los servicios que más han echado en falta los clientes en algunos de los establecimientos es el espacio del interior del establecimiento y en algunos casos tener una terraza pequeña o la falta de la misma. Sin embargo, un gran número afirma que recomendaría el establecimiento visitado a conocidos, amigos y familiares sin tener en cuenta estos pequeños aspectos.

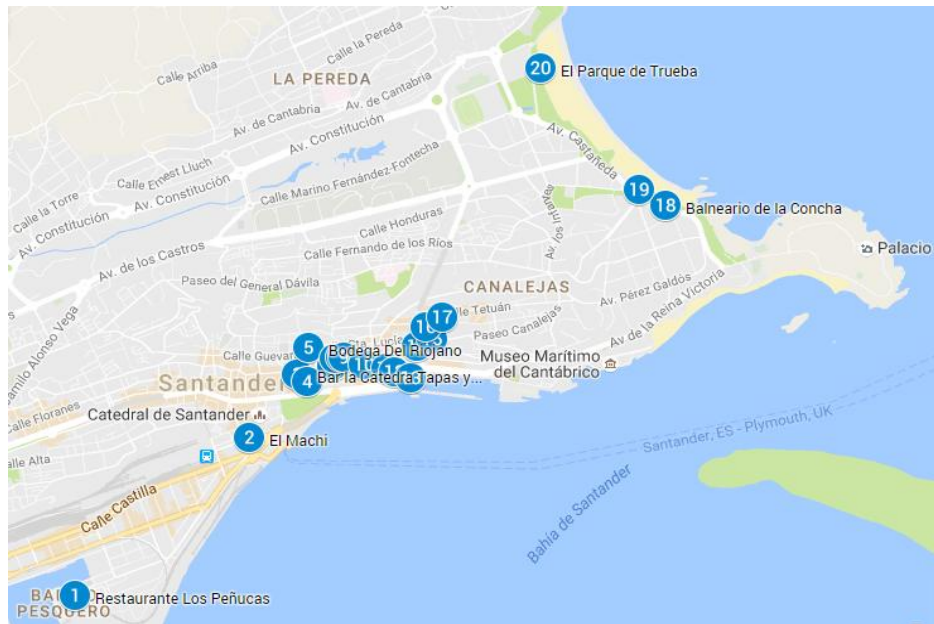
3.2 Propuesta

Tras el proceso de análisis de todas las informaciones recogidas, se realiza la siguiente propuesta. Una primera ruta pensada para la población local y regional en la que no me detengo a conocer los atractivos turísticos de la ciudad si no al propio atractivo que poseen los establecimientos, mientras que la segunda ruta estará más enfocada hacia los turistas ya que se propondrán algunas visitas estratégicas para conocer los principales atractivos turísticos de la ciudad de Santander.

En la **primera propuesta de ruta**, enfocada hacia la población y regional, no me detendrá a explicar cada uno de los establecimientos elegidos ya que ya están explicados en la parte de la metodología.

En el mapa que tenemos a continuación se pueden ver los establecimientos elegidos, desde el número 1, en el Barrio Pesquero, al número 20, en la zona del Sardinero.

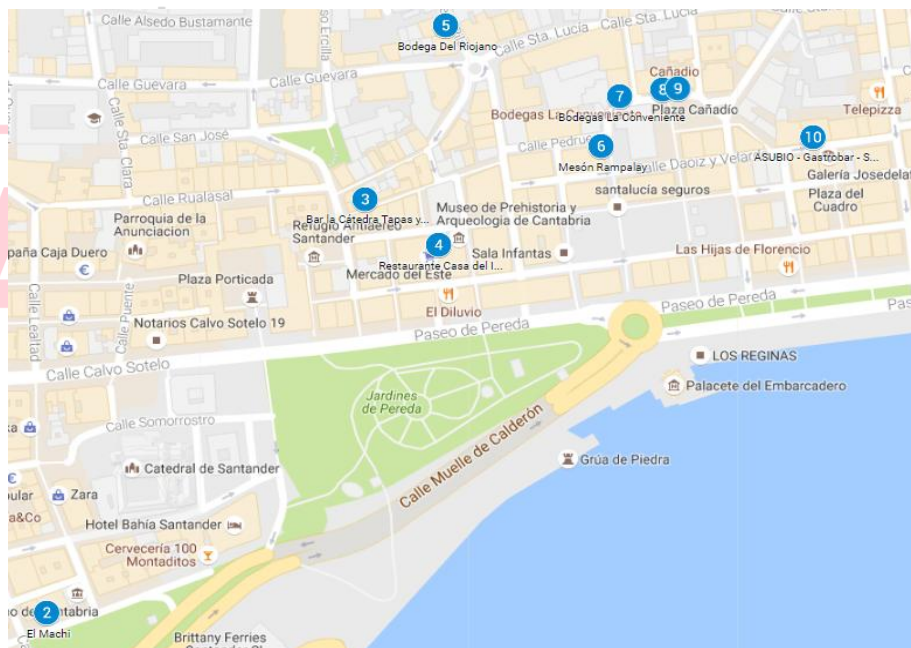
Imagen 3: Ruta completa



Fuente: Elaboración propia a través de Google My Maps

Para que se pueda apreciar más la zona del centro de la ciudad y así distinguir mejor los establecimientos hosteleros elegidos para dicha zona, he realizado un zoom sobre ella.

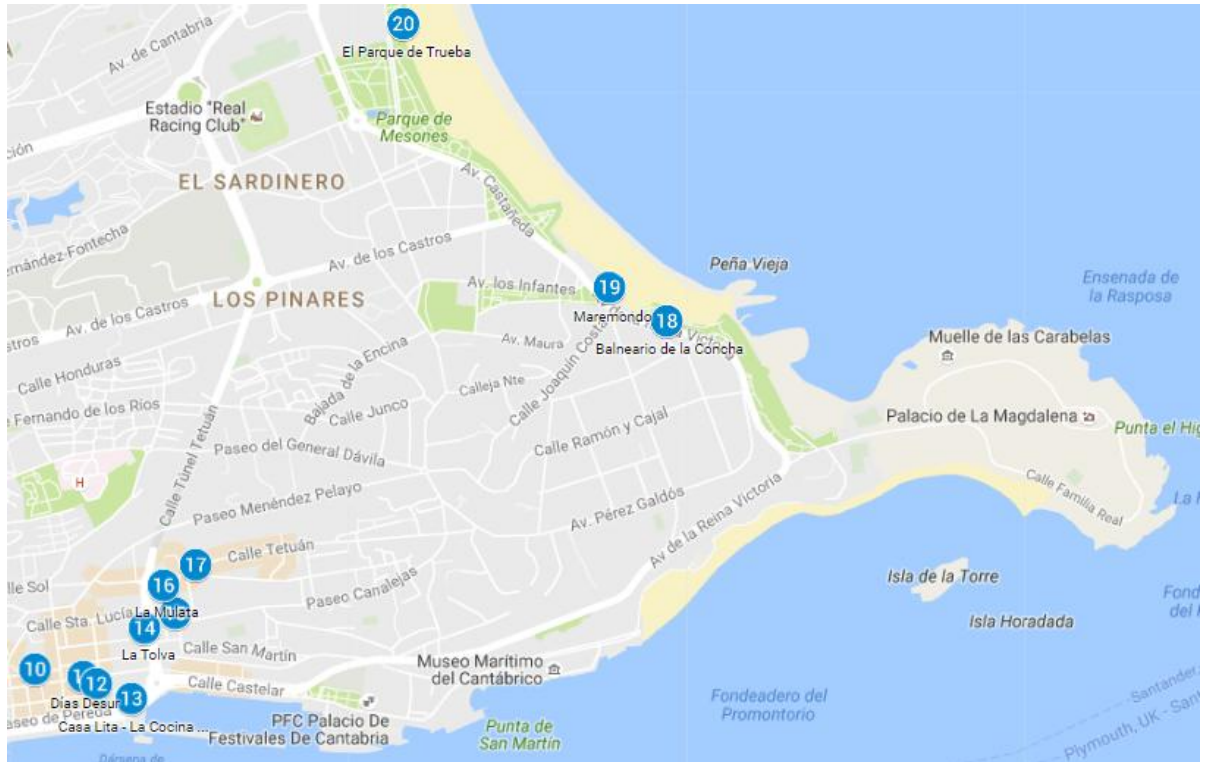
Imagen 4: Ruta desde establecimiento nº 2 a nº 10



Fuente: Elaboración propia a través de Google My Maps

En la siguiente imagen, también he realizado un zoom para que se pueda apreciar mejor los establecimientos desde el número 10 al número 20.

Imagen 5: Ruta desde establecimiento nº 10 a nº 20



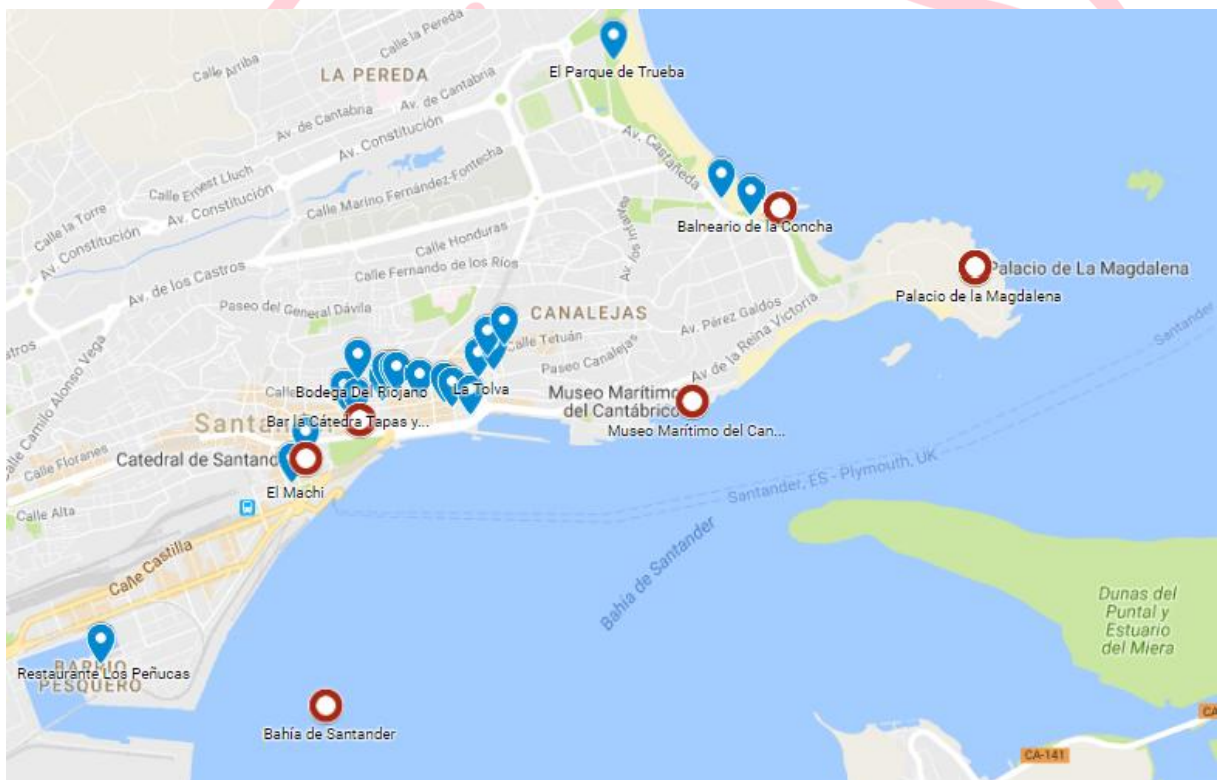
Fuente: Elaboración propia a través de Google My Maps

Debido a que la ruta diseñada consta de 20 establecimientos y para poder disfrutar y degustar la gastronomía ofrecida con tiempo en cada establecimiento, es una buena idea, dividir esta ruta en tres partes.

Una primera parte que incluya Los Peñucas, El Machi, La Cátedra, Casa del Indiano y la Bodega del Riojano. He decidido incluir dichos establecimientos en esta parte porque se encuentran en un radio de dos kilómetros y medio aproximadamente por lo que desde el primero hasta el último habría un paseo de unos veinte minutos.

Por otro lado una segunda parte que incluya Mesón Rampalay, Bodega Conveniente, Lanchoa, Restaurante Cañadio, Asubio, Días de sur, Casa Lita, La Tolva, el Serbal, La Mulata y la Magnolia. En este caso, se trata de los establecimientos situados en el centro de la ciudad. Desde el primer establecimiento hasta el último hay menos de un kilómetro de distancia, por lo que en menos de 10 minutos se podría llegar andando de un sitio a otro.

Imagen 6: Ruta completa + atractivos turísticos



Entre los principales atractivos turísticos de la ciudad de Santander nos podemos encontrar la Catedral de Nuestra Señora de la Asunción, localizada en el centro de la ciudad sobre una colina, sitio sobre el cual se localizaba años atrás la Abadía de San Emeterio y San Celedonio, patronos de la ciudad de Santander. La catedral inicia su construcción en el siglo XIII y además en el año 1931 fue declarada Bien de Interés Cultural. (Catedral de Santander, 2016). He incluido este recurso en el itinerario debido a su localización en el centro de la

ciudad ya que está cerca de los establecimientos hosteleros del centro, como por ejemplo el Machi o la Catedral.

Imagen 7: Catedral de Nuestra Señora de la Asunción



Fuente: Catedral de Santander

Por otro lado, también en el centro de Santander nos podemos encontrar el Mercado del Este, un edificio declarado Bien de Interés Cultural en el año 1986, dentro del cual nos podemos encontrar el Museo de Prehistoria y Arqueología de Cantabria. Dicho museo presenta a los visitantes el patrimonio arqueológico de la comunidad autónoma cántabra que consiste en colecciones paleolíticas y arte mueble de gran calidad y valor, ya que dicha comunidad cuenta con un número importante de cuevas, 10 de las cuales han sido declaradas Patrimonio Mundial (Consejería de Educación, Cultura y Deporte de Cantabria A, 2013).

Este recurso turístico ha sido incluido en el itinerario también por su localización. Se encuentra situado en el centro de la ciudad, muy cerca de los establecimientos hosteleros como por ejemplo, la Casa del Indiano, Bodega del Riojano, Bodega Conveniente, Lanchoa o el restaurante Cañadio.

Imagen 8: Interior Museo de Prehistoria y Arqueología



Fuente: Consejería de Educación, Cultura y Deporte de Cantabria

La Bahía de Santander es otro de los principales atractivos turísticos ya que está incluida en el Club de las Bahías más Bellas del mundo por lo tanto dar un paseo por sus orillas es un requisito casi obligatorio a la hora de venir a visitar la ciudad de Santander.

Además, a lo largo de este paseo se pueden encontrar otros atractivos turísticos como por ejemplo el Futuro Centro de Arte Botín, el Palacete del Embarcadero, Los Raqueros, el Club Marítimo y Puertochico entre otros (Ayuntamiento de Santander – Página Oficial de Turismo B, 2016).

He decido incluir en la segunda propuesta de ruta este recurso ya que es uno de los mayores atractivos que tiene la ciudad de Santander y por otro lado debido a su cercanía a los establecimientos hosteleros del centro de la ciudad ya que están a unos pocos minutos de distancia.

Imagen 9: Bahía de Santander



Fuente: Ayuntamiento de Santander

También nos podemos encontrar el Museo Marítimo del Cantábrico en las orillas de la bahía de Santander, entre San Martín y la playa de los Peligros. El museo es inaugurado en el año 1981 bajo la dirección de José Luis Casado Soto. Con la visita a este establecimiento se podrá disfrutar y aprender sobre el entorno geográfico del mar Cantábrico (Consejería de Educación, Cultura y Deporte de Cantabria B, 2013).

Este recurso es el único que se encuentra entre las zonas del centro y la zona del Sardinero, a medio camino entre ambas zonas, pero me ha parecido oportuno incluirlo en el itinerario al ser un atractivo turístico importante para la ciudad, sobre todo para aquellos que disfruten aprendiendo sobre la historia del mar. Los establecimientos más cercanos a este recurso serían los situados en el Barrio de Tetuán, es decir, La Tolva, el Serbal, La Mulata y la Magnolia.

Imagen 10: Museo Marítimo del Cantábrico



Fuente: Consejería de Educación, Cultura y Deporte de Cantabria

Otro atractivo turístico de la ciudad es el Palacio de la Magdalena, un edificio de arquitectura civil emblemático para la ciudad. Está situado en la Península de la Magdalena que es un resalto topográfico que cuenta con una extensión de 25 hectáreas aproximadamente. Uno de los atractivos principales es su entorno natural desde el cual se puede disfrutar de la bahía de Santander. Por otro lado, también se encuentra otro de los atractivos principales siendo este el Palacio y las Caballerizas Reales que son los edificios más importantes de la Península (Empresa Municipal Palacio de La Magdalena S.A, 2016).

El Palacio de la Magdalena, como ya he mencionado, es un edificio emblemático para la ciudad por lo que me ha parecido oportuno incluirlo en el itinerario. Además, su localización es cercana al Balneario de la Concha y al restaurante Maremondo, por lo que antes de llegar a dichos establecimientos para disfrutar de la gastronomía santanderina, se puede hacer una parada en dicho recurso para disfrutar del entorno natural y de los edificios que allí se encuentran.

El Sardinero es también otro de los grandes atractivos de la ciudad. Se extiende desde la Península de la Magdalena hasta Mataleñas. Esta zona empezó a ser conocida a partir de mediados del siglo XIX y principios del siglo XX gracias a la moda de veraneo. Sus playas están muy bien valoradas debido a su gran calidad ambiental siendo por lo tanto uno de los principales atractivos turísticos de la ciudad. (Ayuntamiento de Santander – Página oficial de Turismo C, 2016).

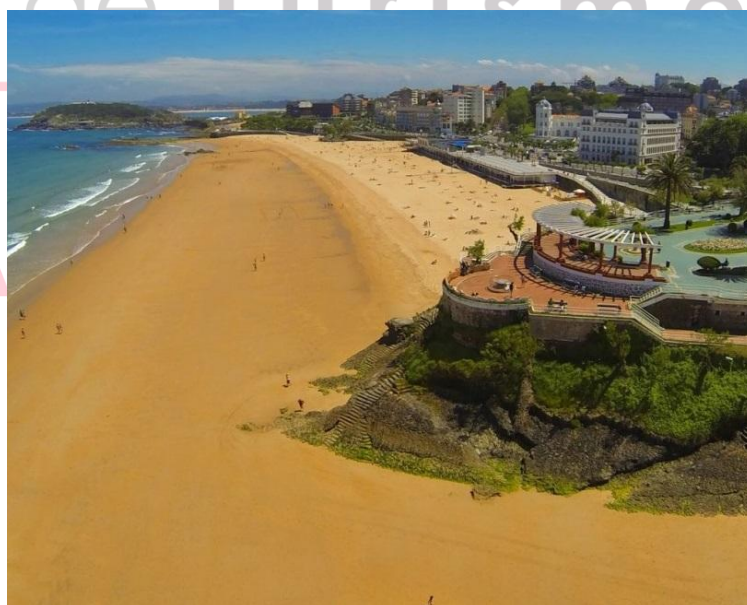
Imagen 11: Palacio de la Magdalena



Fuente: Empresa municipal Palacio de la Magdalena S.A.

Los últimos tres establecimientos hosteleros de la ruta gastronómica, siendo estos, el Balneario de la Concha, Maremondo y el Parque de Trueba, ofrecen al visitante, además de la oferta gastronómica, unas magníficas vistas a las playas y al Mar Cantábrico, por lo que incluir este recurso, es decir las playas del Sardinero, me ha parecido oportuno porque no solo se tiene que disfrutar de las vistas desde los establecimientos sino que el visitante puede pasear, bañarse y disfrutar de las playas santanderinas.

Imagen 12: El Sardinero



Fuente: Ayuntamiento de Santander

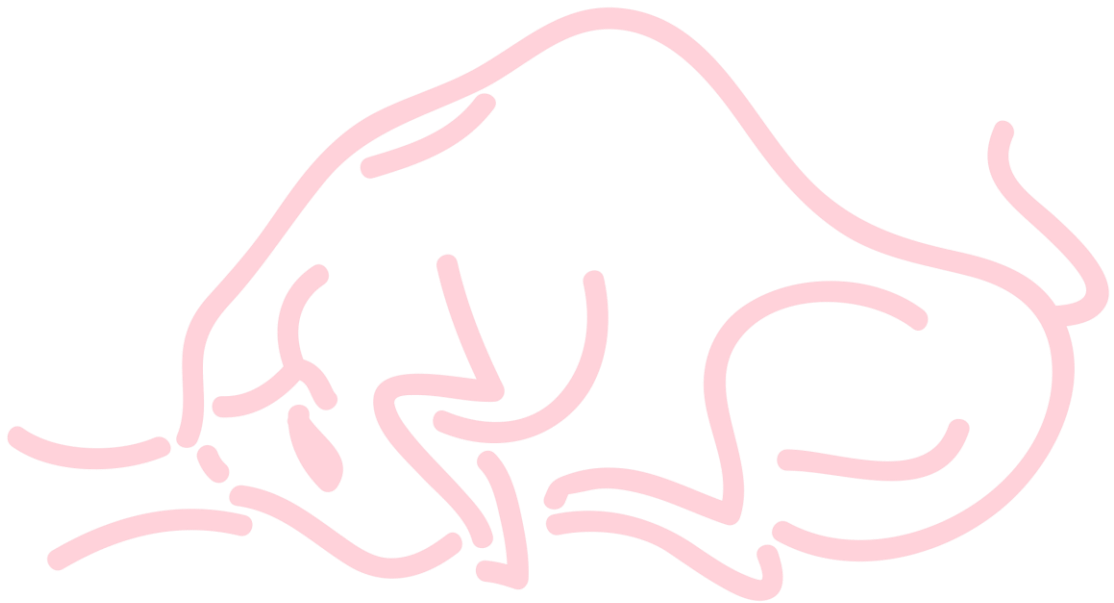
4. Bibliografía

- Arenas, Nani (2016): "*Viaje gastronómico por Santander; qué comer y dónde*". <http://www.laviajeraempedernida.com/viaje-gastronomico-por-santander-que-comer-y-donde/> [Último acceso: 10/09/2016].
- Ayuntamiento de Santander – Página oficial de turismo A (2016): "*Gastronomía*". <http://santanderspain.info/gastronomia/> [Último acceso: 10/09/2016].
- Ayuntamiento de Santander B (2016): "*La bahía*". <http://santanderspain.info/1-la-bahia/> [Último acceso: 28/11/2016].
- Ayuntamiento de Santander C (2016): "*El Sardinero*". <http://santanderspain.info/3-el-sardinero/> [Último acceso: 28/11/2016].
- Bridge Studio (2016): "*Vive una aventura inolvidable en La Ruta del Tequila*". <http://www.rutadeltequila.org.mx/> [Último acceso: 13/09/2016].
- Casa Lita – La cocina del pincho (2014): "*Ya está aquí la 14ª Quincena del Pincho de Cantabria. Del 10 al 26 de junio*". <http://casalita.es/ya-esta-aqui-la-14a-quincena-del-pincho-de-cantabria-del-10-al-26-de-junio/> [Último acceso: 27/11/2016].
- Catedral de Santander (2016): "*Catedral de Santander*". <http://catedraldesantander.es/> [Último acceso: 28/11/2016].
- Club Planeta A (2016): "*Turismo gastronómico: objetivo y características*". http://www.elclima.com.mx/turismo_gastronomico_objetivos_y_caracteristicas.htm [Último acceso: 10/09/2016].
- Club Planeta B (2016): "*Países con gran desarrollo del turismo gastronómico*". http://www.elclima.com.mx/paises_con_gran_desarrollo_del_turismo_gastronomico.htm [Último acceso: 10/09/2016].
- Cocineando (2016): "*Rutas gastronómicas del Norte de España*". <http://www.cocineando.com/03-gastronomia/info-gastro/Rutas-Gastron%C3%B3micas-Norte-Espana.html> [Último acceso: 07/09/2016].
- Comité Departamental del Turismo en Aveyron (2016): "*Un pueblo único*". <http://www.tourisme-aveyron.com/es/descubrir/los-grandes-clasicos/roquefort.php> [Último acceso: 13/09/2016].
- Comunidad de Madrid (2016): "*Ruta gastronómica por la Comunidad de Madrid*". <http://turismomadrid.es/es/destacado/10755-ruta-gastron%C3%B3mica-por-la-comunidad-de-madrid.html> [Último acceso: 08/09/2016].

- Consejería de Educación, Cultura y Deporte de Cantabria A (2013) "*Museo Prehistoria*".
http://www.museosdecantabria.es/web/museoscantabria/prehistoria/museo/el_museo [Último acceso: 28/11/2016].
- Consejería de Educación, Cultura y Deporte de Cantabria B (2013) "*Museo Marítimo*".
<http://www.museosdecantabria.es/web/museoscantabria/maritimo/visitar/Situacion> [Último acceso: 28/11/2016].
- DeBierzo (2016): "*Curnosky el príncipe de los gastrónomos*"
<http://www.debierzo.com/2183/curnosky-el-principe-de-los-gastronomos/> [Último acceso: 07/09/2016].
- Douro Valley (2016): "*Alto Duero Vitivinícola*"
<http://www.dourovalley.eu/ES/poi?id=6915&r=9> [Último acceso: 13/09/2016].
- El País – El Viajero (2016): "*Rutas Gourmet por Europa*"
http://elviajero.elpais.com/elviajero/2013/03/13/actualidad/1363195160_881670.html [Último acceso: 13/09/2016].
- Empresa municipal Palacio de la Magdalena S.A. (2016): "*Palacio de la Magdalena*".
<http://palaciomagdalena.com/es/> [Último acceso: 28/11/2016].
- Fun&Food, Ocio Gastronómico (2016): "*Gastro-Rutas*",
<http://www.funandfood.com.es/gastro-rutas/> [Último acceso: 28/11/2016].
- Fundación Dieta Mediterránea (2016): "*¿Qué es la dieta mediterránea?*"
<http://dietamediterranea.com/nutricion-saludable-ejercicio-fisico/> [Último acceso: 10/09/2016].
- Guía de Alemania (2016): "*Oktoberfest – información del oktoberfest de Múnich*"
<http://www.guiadealemania.com/oktoberfest/> [Último acceso: 13/09/2016].
- Hostelería de Cantabria (2016): "*10 días de fiesta en la calle de Santander*",
<http://www.cantabriahosteleria.com/noticia/10-dias-de-fiesta-en-la-calle-en-santander/44> [Último acceso: 28/11/2016].
- Hosteltur (2016): "*El turismo gastronómico, oportunidad para revitalizar y diversificar la oferta*"
http://www.hosteltur.com/121860_turismo-gastronomico-oportunidad-revitalizar-diversificar-oferta.html [Último acceso: 10/09/2016].
- Klosterschenke Weltenburg (2016): "*Ort des Bieres*"
<https://www.klosterschenke-weltenburg.de/klosterschenke/ort-des-bieres/> [Último acceso: 13/09/2016].
- La Vanguardia Ediciones (2016): "*España, a la cabeza del turismo*"
<http://www.lavanguardia.com/viajes/20141126/54420252457/espana-a-la-cabeza-del-turismo-gastronomico.html> [Último acceso: 07/09/2016].

- Plantilla Fantástico S.A. (2012): "*El origen del turismo gastronómico*" <http://aboutalloow.blogspot.com.es/2013/03/el-origen-del-turismo-gastronomico.html> [Último acceso: 07/09/2016].
- Prensa Hostelería A (2016): "*Comienza la I Ruta del Vermut en Cantabria*" <https://gastrocantabria.net/2016/10/20/comienza-la-i-ruta-del-vermut-de-cantabria/> [Último acceso: 28/11/2016].
- Prensa Hostelería B (2016): "*¿Lo echabas de menos? ¡ Vuelve la Ruta del Fin Tonic!*" <https://gastrocantabria.net/2016/04/06/lo-echabas-de-menos-vuelve-la-ruta-del-gin-tonic/> [Último acceso: 28/11/2016].
- Prensa Hostelería C (2016): "*Vuelve la Ruta de los Pucheros de Cantabria*", <https://gastrocantabria.net/2016/02/05/vuelve-la-ruta-de-los-pucheros-de-cantabria/> [Último acceso: 28/11/2016].
- Prensa Hostelería D (2016): "*Arranca el III Concurso de Tortillas de Cantabria*". <https://gastrocantabria.net/2016/11/28/arranca-el-iii-concurso-de-tortillas-de-cantabria/> [Último acceso: 28/11/2016].
- Repsol A (2016): "*Rutas de la Rioja*" <https://www.guiarepsol.com/es/gastronomia/guiadealimentosybebidas/rutas/?com=L a%20Rioja> [último acceso: 08/09/2016].
- Repsol B (2016): "*Rutas de Madrid*" <https://www.guiarepsol.com/es/gastronomia/guiadealimentosybebidas/rutas/?com=Madrid> [Último acceso: 08/09/2016].
- Repsol C (2016): "*Rutas de Baleares*" <https://www.guiarepsol.com/es/gastronomia/guiadealimentosybebidas/rutas/?com=Baleares> [Último acceso: 08/09/2016].
- Repsol D (2016): "*Rutas de Canarias*" <https://www.guiarepsol.com/es/gastronomia/guiadealimentosybebidas/rutas/?com=Canarias> [Último acceso: 08/09/2016].
- Rumbo (2015): "*5 rutas gastronómicas por las comunidades de España*" <http://blog.rumbo.es/rutas-gastronomicas-de-espana/2015-06-26/> [Último acceso: 07/09/2016].
- Semana Grande Santander (2016): "*La Semana Grande de Santander*", <http://www.semanagrandesantander.com/2016/> [Último acceso: 27/11/2016]
- Turespaña/Segittur (2016): "*Cocina de Cantabria*". <http://www.spain.info/es/quieres/gastronomia/cocina-regional/cantabria/cantabria.html> [Último acceso: 10/09/2016].

- Turismo de Alentejo (2016): "*Rutas Séniors activos, El Alentejo es sinónimo de tradición*" <http://www.visitalentejo.pt/es/roteiros/seniors-activos/el-alentejo-es-sinonimo-de-tradicion/> [Último acceso: 13/09/2016].
- UNWTO (2016): "*Global Report on Food Tourism*" http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food_tourism_ok.pdf [Último acceso: 14/09/2016].



Escuela Universitaria
de **T u r i s m o**

ALTAMIRA

5. Anexos

5.1 Entrevista

ESTABLECIMIENTO HOSTELERO

Buenos días/tardes. Desde la Escuela de Turismo Altamira se está realizando un estudio sobre la calidad de los bares/restaurantes de Santander. La participación en la encuesta es voluntaria y anónima.

1. ¿Recibe más clientes residentes o turistas?

- a. Residentes
- b. Turistas

2. A la hora de elegir este local, ¿A qué cree que le dan más importancia los clientes?

- a. Oferta gastronómica
- b. Relación calidad – precio
- c. Servicio del personal
- d. Localización

3. El local ofrece para comer (respuesta múltiple)

- a. Menú
- b. Carta
- c. Pinchos variados

4. Desarrollan alguna promoción especial como las jornadas de:

- a. No
- b. Sí, ¿Cuáles?

5. Tipo de restaurante (tapeo, marisco, tradicional, innovador...)

6. ¿Cuánto se gastaría una persona en comer en comer/cenar? (precio por persona)

- a. < 10 euros
- b. 10 – 30
- c. 30 – 50
- d. > 50 euros

7. ¿Se ven sus ingresos aumentados durante los meses de verano, respecto a otros años?

8. ¿Se ven incrementados sus precios durante los meses de verano debido a la excesiva demanda?

9. Durante los meses de invierno, ¿nota que los ingresos disminuyan de manera notable?

10.¿Cómo gestiona su local durante los meses de invierno?

11.¿Qué recursos/servicios cree que se podrían mejorar en los alrededores del local?

12.Cualquier comentario que desee hacer.

MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Escuela Universitaria de Turismo

5.2 Encuesta

CLIENTES

Buenos días/tardes. Desde la Escuela de Turismo Altamira se está realizando un estudio sobre la calidad de los bares/restaurantes de Santander. La participación en la encuesta es voluntaria y anónima.

1. ¿Sale usted a menudo a comer en bares/restaurantes?

- a. 1 vez al mes
- b. 2-4 veces al mes
- c. 5-10 veces al mes
- d. Más de 10 veces al mes

2. Considera que sus salidas a comer a un bar/restaurante son:

- a. Una necesidad
- b. Una actividad de ocio
- c. Una experiencia
- d. Un encuentro social

3. ¿Es la primera vez que visita este local?

- a. Si
- b. No

4. ¿Cuántas veces ha venido a este local aproximadamente?

- a. 2
- b. 3-6
- c. 7-10
- d. > 10 veces

5. ¿Cuál es el principal motivo por el que ha venido a este local?

- a. La localización
- b. La posibilidad de visitar recursos turísticos en los alrededores
- c. El tipo de gastronomía que ofrece
- d. Calidad – precio
- e. Innovador
- f. Otros motivos:

6. Cuando visita un bar/restaurante, habitualmente lo hace para:

- a. Tomar un café/refresco/vino
- b. Degustar un pincho
- c. Desayunar
- d. Comer
- e. Cenar

7. ¿Cuándo podría estar más interesado en degustar un pincho?

- a. Antes /después de desayunar
- b. Antes/después de comer
- c. Antes/después de cenar

8. ¿Cuál es el itinerario de bares que suele realizar?

9. ¿Cree que sería adecuado diseñar una ruta el pincho en Santander? ¿Por dónde?

10.¿Cómo se informó para visitar este local?

- a. Ya lo conocía
- b. Mediante folletos, guías de viaje
- c. Referencias de amigos/familiares
- d. Prensa/revistas especializadas
- e. TV/Radio
- f. Internet
- g. Agencias de Viaje

11.A la hora de elegir el local ¿Qué le parece más importante de estas 4 proposiciones?

- a. Relación calidad – precio
- b. Oferta gastronómica ofrecida
- c. Localización
- d. Servicio del personal

12. ¿Cómo evaluarías al personal del local? (1=el peor/5=excelente)

- a. En cuanto me vio el camarero me atendió.
- b. El personal fue amable
- c. El personal fue paciente a la hora de tomar el pedido.
- d. El servicio fue rápido
- e. El personal cumplió mis expectativas

13. ¿Podría estimar el gasto medio en euros por persona/día que estaría dispuesto a gastar para comer?

- a. < 10 euros
- b. 10 – 30
- c. 30 – 50
- d. > 50 euros

14. ¿Qué ha echado en falta en este local o qué servicios/aspectos añadiría?

15. Sus acompañantes son:

- a. Va solo
- b. Amigos
- c. Pareja
- d. Familia
- e. Grupo organizado

16. Procedencia: ¿Cuál es su residencia habitual?

- a. Provincia:
- b. País:

17. ¿En qué intervalo de edad se encuentra?

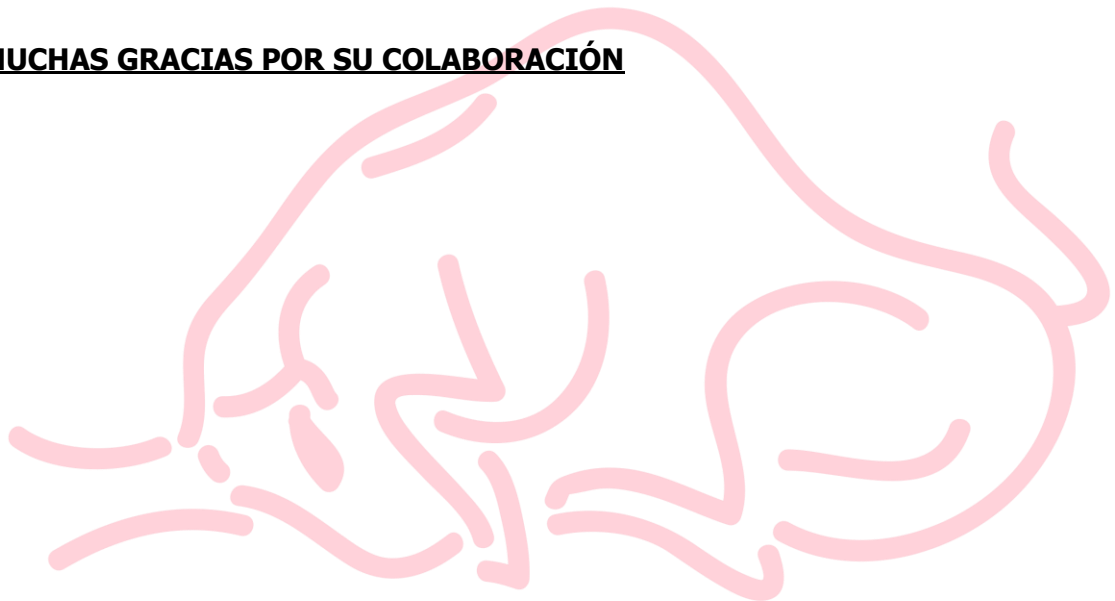
- a. 18-25
- b. 26-40
- c. 41-60

d. > 60

18. **¿Regresará o recomendará este local a algún conocido, amigo o familiar?**

- a. Si, seguro.
- b. Quizá
- c. Probablemente no
- d. Seguro que no
- e. NS/NC

MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



Escuela Universitaria
de **T u r i s m o**

ALTAMIRA